Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM



Faites-vous PLAISIR !

150 bouteilles pour Noël

ANGELUS

Hubert de Boüard à cœur ouvert

CITÉS DES VINS

Le match **Beaune / Dijon**



ESCAPADE

de Toulouse **en Armagnac**

Préparez **Bordeaux Tasting !**

Ornellaia

Une star toscane



SPÉCIAL VINITECH : LA SCIENCE AU SERVICE DU VIN

CALON ❤ SÉGUR

SAINT-ESTÈPHE

Grand Cru Classé en 1855



WWW.CALON-SEGUR.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Studio Dada / Photographie : Deepix.

Terre de Vins

Terre de vins, magazine bimestriel
www.terredevins.com
redaction@terredevins.com
Dénomination sociale
Terre de vins SAS
Forme juridique : SAS
Capital social : 204 016 €
Siège Social
23, quai des Queyries
33094 Bordeaux cedex
Président de la SAS
SAPESO SA
représentée par son P.-D.G. Olivier Gerolami
Associé unique : SAPESO SA
Siège social
23, quai des Queyries - 33094 Bordeaux Cedex
Directeur de la publication
Rodolphe Wartel
Rédacteur en chef
Sylvie Tonnaire - stonnaire@terredevins.com
Rédacteur en chef-adjoint en charge du digital
Mathieu Doumenge - mdoumenge@terredevins.com
Rédaction
Laure Goy - lgoy@terredevins.com
Communication
Patricia Moureuille - pmoureuille@terredevins.com
Evénementiel
Éric Grainville - egrainville@terredevins.com
0466283902
Publicité
Régie Sud Ouest publicité
Direction commerciale: Hervé Courregelongue
hcourregelongue@terredevins.com
0535312826
Languedoc-Roussillon, Ardèche, Drôme, Vaucluse
Responsable commercial: Bernard Ger
bger@terredevins.com: 0685611116
Paris et Champagne
Thomas Mure - tmure@terredevins.com
0535312151
Provence
Catherine Arnaud - carnaud@terredevins.com
06 81 42 45 40
Val de Loire (Nantes à Pouilly)
Corinne Pasquer
corinne.pasquer@hebdoscom.com
0240382867 ou 0688888261
Correction
Service technique Sud Ouest
PAO et photogravure
Service technique Sud Ouest
Impression
Litografia Roses SA, Energia 11-27, Poligon La Post, 08850 Gava (Espagne)
Ventes en kiosque
France: Messageries lyonnaises de presse
0474821414
Réassort points de vente France, Boost media
Denis Rozes: 0643731637
denis.rozes@boostmedia.pro
Sud Ouest: Service des ventes, 0535313465
Languedoc: Service des ventes, 0467076753
N° Commission paritaire: 0719 K 79707
N° ISSN: 1296-9893
Dépôt légal: à parution

Abonnements, service lecteurs, vente des anciens numéros
04 3000 6000 (N° non surtaxé), du lundi au vendredi de 8h à 17h et le samedi de 8h30 à 12h.
abonnements@terredevins.com.
Prix de l'abonnement
6 n°+ 3 hors-séries: 34,90 € TTC (pour la France)

Le vin l'emportera

« Je n'ai pas peur de la route, faudrait voir, faut qu'on y goûte… » Cet incipit de l'un des textes du groupe Noir Désir pourrait résumer à lui seul trois grandes initiatives de votre magazine préféré. Alors que nous vous proposons dans ce numéro une sélection de beaux flacons qui honoreront vos tables de Noël, nous savons plus que tous, à la rédaction, que ces choix constituent déjà un aboutissement dans la quête de l'amateur. On ne vient pas à la Cuvée royale de Joseph Perrier, à la Cave de l'Ormarine en Picpoul de Pinet, à l'Esprit de Pennautier en Cabardès ou à château Pavie, à Saint-Émilion, par hasard. Il faut avoir arpenté, échangé, comparé, dégusté. Pour être compris, le vin exige du temps.



EOVINO. C'est dans cet esprit que « Terre de vins » a décidé de lancer EOVINO, nouvelle école du vin en France. Dans 14 villes (voir eovino.fr), nos formateurs récemment recrutés à Paris et dans les régions, tous sommeliers, œnologues ou journalistes, et tous soucieux de mettre en avant plaisir et partage plutôt qu'érudition, vous accueillent dès aujourd'hui. Besoin d'une initiation ? D'une remise à niveau ? Envie de faire un cadeau pour les fêtes de fin d'année ? Envie d'entraîner vos salariés dans une aventure sensorielle ? EOVINO veut devenir le serviteur fidèle de tous ceux qui n'ont pas encore franchi le pas du vin. Tous ceux qui perçoivent dans la lumière des robes une magie insondable et s'interrogent. Tous ceux qui veulent entrer dans cet univers sans avoir jamais vraiment su comment et par où commencer. EOVINO les attend. EOVINO vous attend.

LE TOUR DES CARTES. Au même moment, alors que s'organisent déjà dans les belles tables françaises les repas de Noël, nous avons eu envie de diagnostiquer les cartes des restaurants français et lancer un grand concours inédit : le Tour des cartes. Plus de 9 000 établissements ont ainsi été contactés par nos soins ! Restaurants gastronomiques et palaces, bistrots et brasseries, établissements de cuisine traditionnelle, restaurants de chaînes et wine bars ont été invités à nous livrer leur carte, un outil qui ne ment pas et dévoile la compétence, la curiosité, l'intérêt et l'honnêteté. Au cours de cette opération de bénédictin, 500 cartes ont déjà été présélectionnées. Cent lauréats au final, représentatifs de la géographie hexagonale, seront distingués lors d'une grande soirée qui les réunira en janvier 2017, dans un bel établissement de l'avenue Montaigne, à Paris. Au-delà de l'événement, il s'agit pour la première fois en France de dresser un état de ce qui se fait de mieux au service du vin, de mettre en lumière ceux qui creusent, cherchent et travaillent pour offrir le meilleur à leurs clients. Nos partenaires, le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux, IGP Pays d'Oc, Vinexpo et Phileas Sommelier, ont parfaitement saisi l'enjeu. Dans une France où la consommation de vin fléchit mais devient de plus en plus qualifiée, ces ambassadeurs du vin endossent un rôle majeur. Ensemble, nous souhaitons aujourd'hui mieux les connaître, pour mieux parler d'eux demain (lire terredevins.com).

BORDEAUX TASTING. Pour cette cinquième édition de l'un de nos plus grands événements, Bordeaux Tasting, le festival des grands vins, accueillera les 10 et 11 décembre, place de la Bourse à Bordeaux, 200 propriétés françaises représentant l'excellence. Cet événement « jouera » très probablement pour la première fois à guichets fermés. 8 000 personnes s'y rendront pour rencontrer, apprendre et comprendre. Pour déguster, bien sûr, avec modération, mais surtout partager. Vous y rencontrerez quelques vins étrangers, mais surtout de magnifiques propriétés françaises, des champagnes, quelques blancs, quelques rosés, beaucoup de vins rouges qui – la boucle est bouclée – tendent les bras aux agapes de décembre. Rouge désir. « Faudrait voir, faut qu'on y goûte… » Le vin l'emportera.

RODOLPHE WARTEL

SOMMAIRE

n° 44 | NOVEMBRE-DECEMBRE 2016













ACTUALITÉS

DÉGUSTATION

ART DE VIVRE

Ce magazine comporte un cahier spécial armagnac de 16 pages réalisé par Pierre François et Rodolphe Escher (inséré après la page 128) puis un cahier de 24 pages consacré au salon Vinitech-Sifel (inséré après la page 16) réalisé par Laura Bernaulte, Anne Serres et Emmanuel Perrin

Avec nous
Pierre Arditi, Isabelle Bachelard, Alain Benoît (studio Deepix), Jean Bernard, Laura Bernaulte, Jean-Michel Brouard, Jean-Charles Chapuzet, César Compadre, Rodolphe Escher, Philippe Geluck, Laurent Gotti, Frédérique Hermine, Nicolas Le Fessant, Angélique de Lencquesaing, Isabelle de Montvert-Chaussy, Serge Navel, Jacques Ohron, Thierry Pérardelle, Yann Queffélec, Guillaume Rivière, Frédéric Sallet, Anne Serres, Chantal Sarrazin, Richard Sprang, Anne-Sophie Thérond, Marc Vanhellemont, Joëlle W. Boisson. **En couverture :** photographie réalisée par Richard Sprang

MASTER CHAT
par Philippe Geluck















terre de web

Le zapping de Frédéric Sallet

La tendance

Le retour à la vigne



Au-delà des grosses fortunes du vignoble bordelais et des caves champenoises, on peut se faire une place au sein des appellations sans avoir gagné au Loto ni hérité de millions. La coopérative Univitis, particulièrement implantée dans le Bordelais et le Bergeracois, souhaite justement multiplier les conversions et les changements de carrière en désacralisant l'entrée dans le métier. Son site deviens-vigneron.coop détaille les étapes à suivre pour créer une entreprise et acquérir son propre domaine sans négliger l'envie d'œuvrer dans le bio ou de devenir un acteur responsable. Avant d'obtenir les honneurs d'une prochaine dégustation de « Terre de vins » ?

La boutique

12 bouteilles, le vin façon panachée

Vos commandes de vin, vous les passez par 12, 24 ou 36 exemplaires de la même cuvée ? La boutique en ligne 12bouteilles.com ouvre de nouveaux horizons aux consommateurs avides de découvertes en permettant de panacher ses commandes parmi les 400 références du site lancé par deux connaisseurs de la place bordelaise. Des petits prix (à partir de 6 euros environ) et des étiquettes de prestige à piocher au sein d'une large sélection de vins et de champagnes. Les frais de port sont offerts à compter de la douzième bouteille.

Le site

Une nuit dans le vignoble

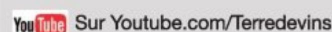


L'œnotourisme a le vent en poupe et de belles rencontres à proposer dans les chais ou entre les pieds de vigne. Visiter un château, c'est bien. Dormir au domaine, c'est encore mieux, et les initiatives ne manquent pas pour valoriser les bâtisses auprès des touristes de passage. Le site winefing.com offre un annuaire pratique d'hébergements au sein des propriétés viticoles, de la semaine en Corse à la nuit en Entre-deux-Mers en passant par le week-end dans la Loire. Dégustations, ateliers d'assemblage ou participation aux vendanges, à chaque lieu son panel d'activités pour s'offrir une escapade… enivrante.

TERRE DE VINS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

 Sur Twitter @TerredeVins

 Sur Facebook.com/Terredevins

 Sur Youtube.com/Terredevins

 Sur Instagram.com/Terredevins

 Sur Pinterest.com/Terredevins



Les meilleurs clics de terredevins.com

PAR MATHIEU DOUMENGE

À la fin de cette année 2016, vous serez plus d'un million à nous avoir rendu visite sur le site Terredevins.com, plus de 50 000 à nous suivre sur Facebook, plus de 20 000 à nous suivre sur Twitter. Jour après jour, « Terre de vins » se déploie un peu plus sur le numérique, sur le terrain de l'info, des événements, toujours du partage, assurément. Un succès grandissant que nous devons à votre fidélité.

LE CLIC « CATACLOP »

Même lorsqu'on est à la tête d'un Premier Grand Cru classé A de Saint-Émilion, il faut savoir descendre de son destrier pour se mettre en danger. Alertes et patients, Pierre Lurton et ses équipes en ont fait la démonstration avec brio en se lançant, en toute discrétion, dans la production d'un vin blanc au château Cheval Blanc. En pleine période de vendanges, ils ont reçu la rédaction de « Terre de vins » pour expliquer leur démarche, fondée sur l'exigence et l'humilité. Un reportage à revivre sur notre site.

#ChevalBlanc #PetitCheval #Blanc

LE CLIC « CHAI »

Toujours à Bordeaux, la « bataille des chais » continue chez les crus classés. Nous vous parlions récemment de Carmes Haut-Brion, qui a fait appel à Philippe Starck… Cet automne, c'est le célèbre château Beychevelle (Saint-Julien) qui a révélé ses nouvelles installations techniques, tandis que la famille Cazes dévoilait, à Pauillac, son ambitieux projet pour le château Lynch-Bages, orchestré par l'architecte chinois Chien Chung Pei. Le mariage de l'esthétisme et de la technologie de pointe, pour continuer de hisser les grands vins de Bordeaux au sommet de la hiérarchie mondiale.

#Beychevelle #LynchBages #Chais

LE CLIC « HOHOHO »

Les fêtes de fin d'année approchent et, comme toujours, Terredevins.com vous accompagne pour dénicher de bonnes idées de cadeaux à déposer sous le sapin ou pour trouver les meilleures recettes et les accords parfaits pour vos tables de réveillon. Nourrie par les sélections, les pépites, les sujets cuisine de notre magazine, notre rubrique Dégustation s'annonce plus gourmande que jamais. Sans oublier notre traditionnel Avent du vin pour préparer votre liste au Père Noël.

#Dégustation #Mets & Vins #AventDuVin

Rendez-vous sur www.terredevins.com !

L'IMAGE



Des bulles bien roulées

Elles sont sept jeunes vigneronnes champenoises rassemblées depuis novembre 2014 au sein de l'association Fa'Bulleuses. Sept vigneronnes qui revendiquent leur féminité sans féminisme et souhaitent avant tout fédérer les femmes de leur profession sous le signe de l'entraide. Convaincues que *« l'union fait la force »*, elles se sont fixé différents axes, parmi lesquels : transmettre la culture du vin par l'éducation, favoriser les échanges d'informations techniques ou commerciales, gagner en visibilité et partager de bons moments ! Les Fa'Bulleuses comptent aujourd'hui : Claire Blin (Champagne Mary Sessile à Treslon), Hélène Beaugrand (Champagne Beaugrand à Montgueux), Sophie Milesi (Champagne Guy Méa à Louvois), Mathilde Bonnevie (Champagne Bonnevie Bocart à Billy-le-Grand), Laureen Baillette (Champagne Baillette-Prudhomme), Florence Duchêne (Champagne Florence Duchêne à Cumières), Charlotte de Sousa (Champagne De Sousa, Avize).

Photo Mickael Boudot

Vindiscrétions

Un immense yacht s'est amarré mi-septembre au port de Bordeaux, à Bassens. À l'intérieur, 5 millions d'euros de vins destinés à être inventoriés par une entreprise bordelaise ! Mouton-Rothschild 1945, Ausone, Haut-Brion… En cale, quelques bouteilles vides dont le coût moyen s'établissait à 1 000 € l'unité. Car ces bouteilles n'étaient pas destinées à être revendues ou stockées pour capitaliser, mais bel et bien à être bues par les navigants. Comme quoi, on peut être milliardaire et ne pas acheter du vin que pour espérer des plus-values…
Pierre Lurton, le génialissime patron de Cheval Blanc, à Saint-Émilion et Yquem à Sauternes, a dû être opéré d'une tumeur à la jambe en septembre. Une opération qui l'a handicapé pendant quelques semaines mais ne l'a pas éloigné des vendanges. Même affaibli, Pierre Lurton était dans les vignes.

Bernard Magrez, l'homme aux 40 vignobles, observe toutes les modes, toutes les tendances. Parmi ses dernières certitudes ? *« Je veux mettre des haltères dans les chambres de La Grande Maison ».* Même dans les belles tables et les beaux hôtels, celui qui mange entend aussi affiner son corps. Bernard Magrez en sait quelque chose : à 80 ans, il ne déroge jamais à sa séance de sport matinale.

Jérôme Legras, l'un des dirigeants de la maison Legras et Haas, le confie : *« On ne va pas s'arrêter à 38 hectares ! »* Cette très belle maison, encore discrète, installée à Chouilly (51), n'a que vingt-cinq années d'existence, un joli patrimoine et de réelles ambitions. Une maison qui monte, qui monte… et sculpte des champagnes de haute volée. À suivre de près.

Erik de Sousa, patron du champagne du même nom, va sortir un blanc de noir. Une cuvée collection qui rassemblera seulement 3 500 bouteilles.

Champagne Thiénot annonce une collaboration avec le jeune chef étoilé parisien Mathieu Pacaud (L'Ambroisie, Hexagone et Histoires). Ce qui était au départ une relation d'amis dans la vie (entre les frère et sœur Stanislas et Garance Thiénot et le jeune chef) trouve là un prolongement logique dans des créations culinaires exclusives sur chaque cuvée.

De Venoge décline l'art de recevoir. Après plus d'un an d'une rénovation raffinée, le champagne au passé royal a déménagé dans l'hôtel de Brimont au 33, avenue de Champagne, à Épernay. C'est maintenant au tour des deux pavillons de la cour d'honneur d'ouvrir, métamorphosés l'un en quatre belles chambres d'hôtes, l'autre en un bar à champagne où les visiteurs et promeneurs pourront déguster les champagnes de Venoge, une sélection de spiritueux d'exception, accompagnés d'assiettes de mets sélectionnés avec soin.

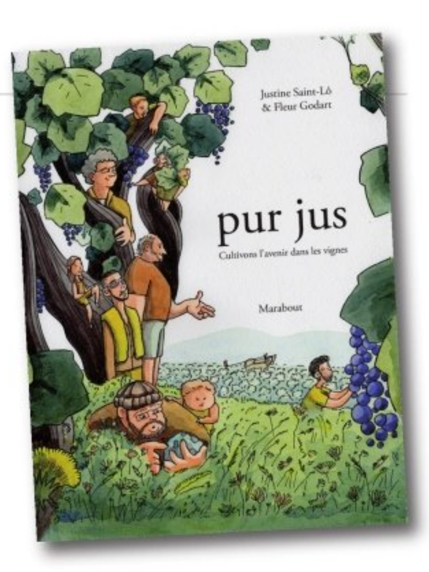
Le chiffre 34 000

C'est, en mètres carrés, la surface de la nouvelle plate-forme de Castel à Blanquefort (33), permettant de recevoir, d'ici à la fin 2017, 30 millions de bouteilles, soit le stockage de l'ensemble de la gamme du groupe par les marques, les châteaux et domaines Castel, ainsi que les grands crus partenaires.

Pur jus, pur plaisir

Fleur Godart est *« chasseuse de vins »*. Justine Saint Lô, elle, est illustratrice et sœur de vigneron. Ces deux jeunes amies ont décidé, après avoir passé un an à faire le tour de différents vignobles, de retranscrire les rencontres et leurs questionnements successifs dans une bande dessinée. La taille, les traitements, la biodiversité, toute cette vie microbienne entourant la plante, la greffe, les choix de culture, l'agriculture biologique, etc. autant de thèmes abordés sur le ton de la curiosité, la rencontre, et abordables pour le lecteur grâce aux illustrations pleines d'humour et de poésie. Une pépite à offrir à tous les amateurs de vins et de vie pour Noël.

22 €, éditions Marabout.Entrée gratuite. Réservations sur terredevins.com





L'ÉCOLE DU VIN PAR JACQUES ORHON,
maître sommelier et « écriVin »

Illustration par Nicolas Le Fessant

LE SERVICE DU VIN POUR NE PAS RESTER EN CARAFE…

S'il est un objet utile à l'amateur de vin, c'est bien la carafe. Pour trois raisons principales. La première, pour aérer un vin rouge encore jeune et lui permettre ainsi de s'exprimer. On verse le vin une demi-heure environ avant de servir. L'influence de l'air sur le vin sera assez significative pour en améliorer la qualité. Et pourquoi pas pour les blancs, qui ont besoin de prendre l'air après avoir passé quelques mois, parfois quelques années, en bouteille ? C'est idéal pour mettre en valeur l'éclat, la luminosité, les teintes dorées, les reflets verts ou les nuances ambrées d'un cru vénérable.

La seconde, qui fut souvent la seule à être considérée, est associée au décantage, appelée aussi décantation. Cette opération consiste à verser avec précaution le contenu de la bouteille dans la carafe, en faisant très attention à ne pas mélanger le dépôt, lequel devra rester au fond de la bouteille. Opération qui se fait avec une source de lumière, comme une bougie, pour vérifier le vin par transparence au fur et à mesure qu'il passe dans le goulot.

La troisième, et non la moindre, pour le plaisir tout simplement d'admirer la couleur d'un blanc de quelques années et la robe des vins rouges.

On pourrait ajouter à ces trois raisons – et je le pratique régulièrement – l'idée que la carafe peut donner un brin de décorum à un vin qui sort d'une bouteille à vis métallique.

Toutefois, et j'ai déjà abordé le sujet, je ne pense pas, pour l'avoir expérimenté, que le passage en carafe soit idéal pour certaines cuvées de champagne. On risque forcément d'obtenir une diminution de l'effervescence. Il s'agit dans ce cas d'un choix qu'il faudra assumer.

Des petits trucs : l'utilisation de la carafe pour aérer un vin est généralement améliorée avec l'emploi simultané de l'entonnoir à trois ou cinq trous. Il sera important, aussi, de se procurer un égouttoir à carafe, utile pour éviter la casse et nécessaire puisqu'il est important de bien la rincer après chaque utilisation. Pour la nettoyer ? Eau chaude, pas de savon. Si elle est colorée par le passage des vins, mettez-y une poignée de gros sel, une petite quantité d'eau et agitez bien, puis rincez trois fois plutôt qu'une.

LE CHOIX DE LA CARAFE

On peut de nos jours se procurer de belles carafes en cristal à des prix abordables. Mais, comme pour tout ce qui concerne les arts de la table, le plus simple est souvent le plus beau, puisque c'est le vin, avant tout, qu'on veut mettre en valeur. Étant donné qu'une des raisons principales de l'achat de cet objet est d'oxygéner le vin, une carafe pleine doit être assez grande pour garder un espace vide. Pensez aussi à la facilité de manipulation ; de magnifiques carafes ne tiennent pas en main, et, pire, elles coulent, favorisant les taches sur la nappe.

LES MOTS DU VIN

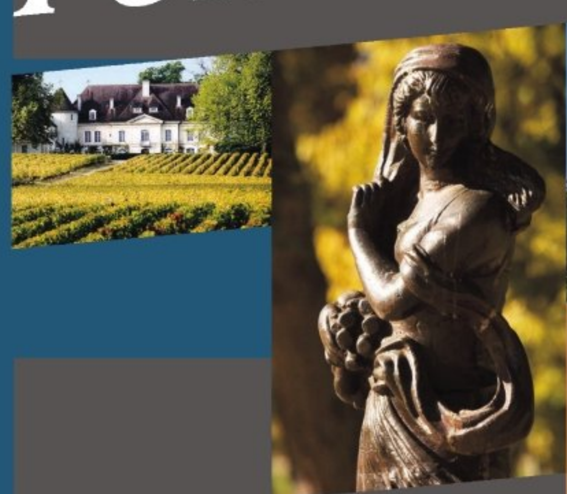
Faut-il passer le vin en carafe ou le carafer ?
On utilise de plus en plus le verbe *« carafer »*, surtout dans un cadre professionnel. Pourtant, ce verbe, à ma connaissance, n'existe pas ; l'expression *« passer en carafe »* serait plus juste.

PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux



Week-end PORTES OUVERTES





3 ET 4 DÉCEMBRE 2016

DE 10H00 À 18H00

DÎNERS DÉGUSTATION SAMEDI 3 DÉCEMBRE 2016

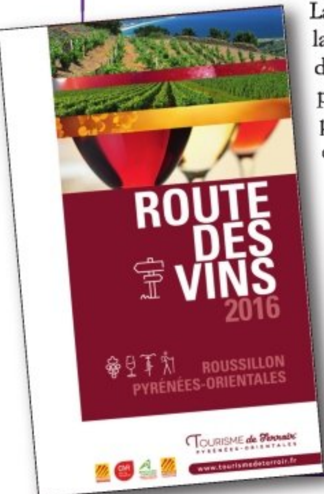
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan 05 56 00 21 90

www.pessac-leognan.com contact@pessac-leognan.com

l'actu du Sud

Le vignoble du Roussillon en carte



La toute première carte officielle de la route des vins du Roussillon vient de sortir. On y découvre le territoire par itinéraires touristiques, les appellations de vins du Roussillon, des informations insolites sur l'architecture vigneronne, des idées de randonnées et l'agenda des événements officiels. En anglais et en français pour l'instant, elle sera traduite en catalan et en allemand en 2017. Elle est distribuée par les offices de tourisme et les vignerons du Roussillon.

Tous les prestataires sont géolocalisés sur le site www.tourismedeterroir.fr

E-tasting Languedoc



Les AOC et IGP de Languedoc-Roussillon ont mis en ligne « *E-Tasting Languedoc* », une série de petites vidéos pour apprendre et comprendre les vins du Languedoc. Jérémy Cadière, lauréat des Étoiles de la sommellerie Sud de France 2014, distille 12 leçons œnologiques sur le Languedoc. En quelques minutes ludiques et décalées, le jeune sommelier à l'accent chantant fait découvrir les couleurs, cépages, terroirs, vinifications ou accords du Languedoc. Les vidéos, traduites en anglais, allemand, chinois et japonais, sont diffusées sur YouTube.

e-tasting.languedoc-wines.com

Montpellier fête ses vignes

Au cœur des Grés de Montpellier, la métropole célèbre son identité vigneronne avec la Fête des vignes, du 25 au 27 novembre. Pour sa treizième édition, la fête installe son village vigneron implanté sur l'esplanade. Les vendredi et samedi, Montpelliérains et touristes peuvent déguster, rencontrer les vignerons et participer à des ateliers et des jeux. Les fonds collectés sont entièrement reversés à une association caritative. Le dimanche, les domaines ouvrent leurs caves et accueillent chez eux.

www.montpellier3m.fr

Le cépage inconnu du Minervois

Au pied du moulin de Félines Minervois, le Conservatoire des vieux cépages de l'AOC Minervois regroupe, depuis sa création en 2004, une collection de 42 cépages et 68 clones différents. Son objectif est de protéger, avant qu'il ne soit trop tard, ce *« patrimoine génétique en cours d'érosion »*. Tous les cépages ont été identifiés par leur ADN, sauf un, le cépage inconnu. Ses baies sont elliptiques, en forme d'olives Lucques, ses feuilles joliment découpées, et il semble assez résistant aux maladies (notamment l'oïdium). Pour mieux connaître son potentiel vinicole, les vignerons l'ont planté, en 2015, à côté de syrah et de grenache. En 2016, pour la première fois, l'ICV a pu l'analyser pendant sa période de maturation. On peut voir ce bel inconnu dans le conservatoire pédagogique, ouvert au grand public.

www.leminervois.com



Solidarité grêle pour le Pic Saint-Loup en ligne !



La grêle d'août a fatalement endommagé la vendange de la nouvelle AOC Pic Saint-Loup obtenue en septembre. La solidarité s'est mise en place pour soutenir les vignerons les plus touchés, avec une cuvée Solidarité grêle proposée par les AOC du Languedoc. 20 000 bouteilles d'AOC Languedoc 2015, au prix de 10 €, sont vendues, notamment à la Maison des vins du Languedoc (et sur son site) au domaine de Saporta, à Lattes, aux portes de Montpellier, et chez les cavistes français qui en font la demande, afin de collecter des fonds pour les vignerons en difficulté.

Rens. : 04 67 06 04 42 (caveau), www.maisondesvinsdulanguedoc.com

l'actu du champagne

Par Joëlle W. Boisson

Le chiffre 8/10

8 Français sur 10 boivent du champagne, un taux de diffusion assez exceptionnel qui fait de nous, et de loin, les premiers consommateurs mondiaux du vin blond. C'est le résultat d'une étude menée par le Syndicat général des vignerons de Champagne auprès de 1 700 Français majeurs. Pas de sexisme pour le champagne : la répartition entre hommes et femmes est la même que dans la population française. Chaque Français consomme en moyenne 9 bouteilles par an et déclare dépenser 20 € par bouteille.

Le verre ad hoc

Philippe Jamesse, le sommelier du palace Les Crayères à Reims, a développé avec le verrier Lehmann Glass une ligne de verres à dégustation dont le dernier, baptisé Synergie, est destiné au champagne. Un verre étonnant par son galbe profond et ses courbes tout en rondeur, pour une restitution idéale de l'effervescence. *« Plus on comprime le gaz dans un espace étriqué, plus le CO2 s'échappe à la surface sans même former de bulles »*, explique Philippe Jamesse, qui a beaucoup étudié la mécanique et l'expression aromatique de l'effervescence. Il résume poétiquement : *« Lorsque vous apportez du confort, le champagne l'est en retour, l'effet est saisissant. »*

Les verres Philippe Jamesse sont disponibles chez les cavistes (Nicolas, Cave Colbert à Reims, vin-subtil.com).



Accord de saison

Fruits secs et fruits confits accompagnent volontiers les grignotis de fin d'année, notamment ceux des 13 desserts provençaux. C'est le moment de sortir de votre cave un champagne avec quelques années de bouteille, ample et généreux, dont les arômes pâtissiers-miellés répondent à ceux des fruits, mais dont la fraîcheur fait contrepoids au sucre et stimule les papilles. Par exemple : Égérie, cuvée icône du champagne Pannier, qui déploie la mirabelle, le miel d'acacia, l'huile essentielle de citron, le cannelé et l'amande-coque sur une structure de velours relevée d'une pointe tonique (70 € en coffret).

Oh ! Oh ! 2008

Il a depuis longtemps été consommé (et apprécié) dans d'autres régions, mais, en Champagne, vieillissement oblige, 2008 commence à arriver sur le marché. C'est un des très beaux millésimes champenois, dont les raisins à l'équilibre parfait entre sucre et acide ont donné des champagnes complexes, vifs et structurés. S'ils commencent à être à point pour ces fêtes de fin d'année, vous pouvez aussi les stocker sans crainte, au vu de leur potentiel de garde. Notre choix : Thiénot Vintage 2008 (37 €), Ployez-Jacquemart blanc de blancs 2008 (40 €), D de Devaux 2008 (60 €).

Commentaires de dégustation complets et accords mets-vins sur www.terredevins.com





3 étoiles solidaires

Le trophée Célébris du champagne Gosset récompense cette année Pierre Pavy pour son action culinaire, humaine et solidaire. Le chef, qui possède cinq établissements dans la région grenobloise, a lancé l'opération *« 3 étoiles solidaires »*. Cette initiative sociale lutte contre le gaspillage alimentaire : des produits proches de la date de péremption sont collectés auprès des grandes surfaces et transformés en plats thermoscellés par une équipe de bénévoles, pour être ensuite redistribués par les banques alimentaires aux plus démunis. Pierre Pavy espère aller encore plus loin dans sa démarche en intégrant des chefs de cuisine réfugiés de Syrie, de Thaïlande et de Madagascar au sein de sa cuisine solidaire.





Un naturel gourmand.

Truffes, huile d'olive et fleur de sel.

Route des Princes d'Orange 84110 Rasteau
Tél. + 33 4 90 10 90 14 caveau@rasteau.com
www.cavederasteau.com

CAVE DE VISAN

«Un lieu unique où l'on cultive l'exception»



Découvrez notre espace conseil-dégustation-vente

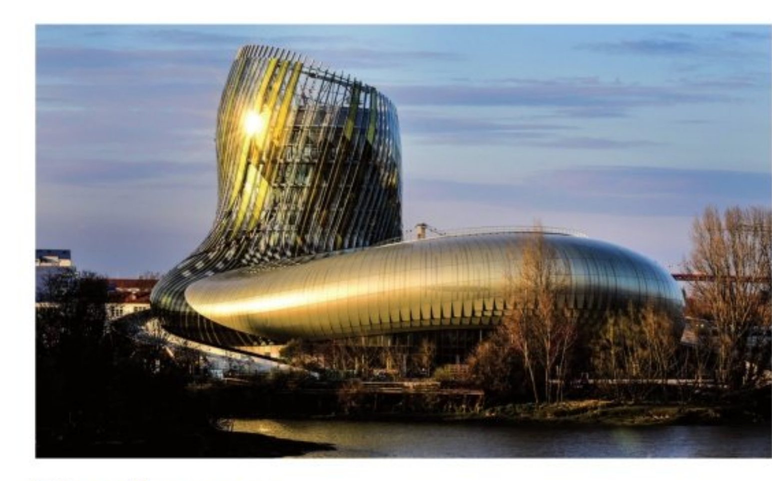
CAVE DE VISAN





Chemin Peine 84820 VISAN Tél. + 33 4 90 28 50 89
cave@coteaux-de-visan.fr www.coteaux-de-visan.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Bordeaux : qui va reprendre le vignoble ?

C'est en filigrane la question qui sera posée, le 10 novembre, lors du petit déjeuner débat *« Des paroles et du vin »*, organisé à l'initiative du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux, avec le quotidien *« Sud Ouest »*, *« Terre de vins »*, et en partenariat avec le Crédit agricole d'Aquitaine. Le thème précis de cette matinée d'échange ? *« Les enjeux de la transmission »*. L'enjeu est de taille, en effet, quand on sait que plus de 50 % des propriétaires de Gironde ont plus de 50 ans. Ce sera l'un des grands sujets de préoccupation des quinze prochaines années. Comment organiser la succession ? Reprendre ou vendre ? Dans quelles conditions ? Ne risque-t-on pas d'assister à un redécoupage du vignoble au profit des plus grands ? Autant de questions qui seront abordées par Jacky Bonotaux, de la Direction régionale agriculture et forêt ; Mathieu Perromat, associé Deloitte chargé de la filière vins et spiritueux ; Michel Lachat, directeur départemental (33) de la Safer ; Audrey Lauret, copropriétaire du Château Pindefleurs (Saint-Émilion) ; et Yannick Évenou, copropriétaire du Château Réaut (Côtes-de-Bordeaux).

Entrée gratuite. Réservations sur terredevins.com

Taxi dans les vignes



Tout nouveau à Bordeaux, le concept du Wine Cab est osé et décalé : aborder la dégustation du vin à bord d'un taxi londonien aménagé en salon ! On choisit sa formule pour visiter les propriétés du Médoc, de Pessac-Léognan ou de Saint-Émilion, atelier d'assemblage, halte spontanée au milieu des vignes, accords mets-vins, etc. Et on repart avec un petit livre de photos Polaroid pour se souvenir de son expérience. Happy you !

Contact et tarifs sur www.wine-cab.com



COTE D'ENFER



ANGÉLIQUE
DE LENCQUESAING
Directrice Générale déléguée d'iDealwine

Le trio de Côte-Rôtie
signé Guigal

Au sein de l'appellation Côte-Rôtie, La Landonne, La Mouline et La Turque sont les trois joyaux appartenant à la couronne de la famille Guigal. Les vignes de La Landonne sont situées sur la Côte Brune. Le vin offre une charpente hors du commun sans se départir d'une grande souplesse des tannins. Sa richesse et sa concentration n'ont d'égal qu'une capacité de garde exceptionnelle pour un vin du Rhône : jusqu'à 35 ans dans les meilleures années. Parcelle d'à peine 1 hectare, La Mouline est plantée sur la Côte Blonde. D'une finesse et d'une minéralité exceptionnelles, le vin révèle de sublimes arômes de cassis, de mûre et de violette. Le viognier en forte proportion lui confère un corps velouté et soyeux qui le rend accessible dès ses premières années, mais son potentiel de garde n'en reste pas moins impressionnant. La Turque est la plus jeune et la plus rare des trois. Unique vignoble de la Côte-Rôtie bénéficiant d'un ensoleillement constant, La Turque est vendangée le plus tardivement possible afin d'obtenir une maturité parfaite des raisins. Tout en possédant la virilité de la Côte Brune, La Turque a la subtilité et les accents féminins de la Côte Blonde.
Plébiscitées pour leur puissance, leur complexité, leur longévité et leur rareté, ces cuvées difficiles à acquérir au domaine ont de longue date figuré parmi les vins les plus recherchés aux enchères. Un temps éclipsé à l'image de l'ensemble des vins du Rhône, ce trio phare opère un retour en force et les millésimes matures voient leurs cours augmenter.

	Cote iDealwine en 2016	Cote iDealwine en 2016
Côte-Rôtie La Landonne 2005	275 €	388 €
Côte-Rôtie La Landonne 1999	360 €	444 €
Côte-Rôtie La Landonne 1990	392 €	488 €
Côte-Rôtie La Landonne 1978	610 €	1 095 €
Côte-Rôtie La Turque 2005	268 €	366 €
Côte-Rôtie La Turque 1990	362 €	444 €
Côte-Rôtie La Turque 1985	565 €	754 €
Côte-Rôtie La Mouline 2005	272 €	339 €
Côte-Rôtie La Mouline 1999	347 €	440 €
Côte-Rôtie La Mouline 1978	423 €	2 023 €

Vignes du **Sud**



Emmanuel Perrin, photographe collaborateur de Terre de Vins (depuis le premier numéro!), régale les yeux encore et toujours… Il sort un calendrier *« Vignes du Sud »*, une sélection de paysages qu'il a pu capturer à travers son objectif, au fil de ses reportages pour chacun de nos numéros. *« J'aime marcher dans les vignes, traverser ces paysages rythmés par les parcelles et l'orientation des rangs »*, confie le photographe. Douze belles images qui s'enchaînent, respectant l'ordre des saisons, de la Vallée du Rhône au Roussillon, mises en valeur par un design graphique très sobre, en noir et blanc. Cadeau de fin d'année !

Edition Calvendo, format A4 19,99 €, format A3 29,99 €,
contact et commandes sur www.emmanuelperrin.fr

Le bio **s'envoie en l'air**



Depuis cet été, Cathay Pacific mise sur le bio. À destination de la classe affaires, la compagnie aérienne hongkongaise a choisi quatre nouvelles références de vins bio à la carte : le Château Maucoil (côtes-du-rhône-villages), le pinot noir néozélandais de Explorer Central Otago, le chilien Vina Las Ninas Colchagua et la syrah australienne Gemtree Bloodstone Shiraz Mc Laren Vale. Aaron Claxton, responsable restauration chez Cathay Pacific, commente : *« Depuis plusieurs années, notre équipe est à l'affût des meilleurs vins aux quatre coins du globe, y compris des vins biologiques. Les vins bio sont non seulement plébiscités par les amateurs de vins pour leur caractère naturel mais aussi pour leur production respectueuse de l'environnement. Nous sommes enchantés d'offrir à bord de nos avions une sélection qui saura satisfaire les attentes de nos passagers. Nous espérons qu'ils apprécieront ces cuvées pour leur saveur et le soin qui a été apporté à leur production. »* Cathay Pacific propose plus de 40 vins en provenance de France, d'Allemagne, d'Espagne, d'Italie, d'Afrique du Sud, des États-Unis, du Chili, d'Australie et de Nouvelle-Zélande. En 2015, plus de 1,8 million de bouteilles de vin ont été consommées à bord des avions.

Une algue **révolutionnaire ?**

ImmunRise, une PME spécialisée dans la biologie moléculaire et dont le siège est à Paris, travaille en ce moment sur une microalgue qui, une fois réduite en poudre, pourrait se substituer à 100 % aux traitements chimiques utilisés actuellement pour lutter contre le mildiou, la maladie redoutée de tous les vignerons, notamment à Bordeaux. Un produit biodégradable, qui aurait également une efficacité prouvée contre le botrytis. Pour l'instant, il ne s'agit que d'essais en laboratoire, les tests sur des cultures en plein champ auront lieu à partir du printemps 2017. Cette algue, d'abord cultivée en bassin, puis séchée et réduite en poudre, serait également efficace pour les cultures de pommes de terre, de tomates et de blé. Affaire à suivre. Cette microalgue, si son efficacité est avérée, pourrait contrarier certains acteurs du grand monde de l'agrochimie…



PHOTO SO



Antoine **Médeville**

ŒNOCONSEIL

5 valeurs sûres du Bordelais

Antoine Médeville dirige avec son équipe d'œnologues consultants, le Laboratoire Oenoconseil de Pauillac. Les 4 laboratoires d'Oenoconseil implantés dans le Bordelais, comptent 7 œnologues "de terrain" qui apportent au quotidien un conseil personnalisé aux viticulteurs, en respectant l'esprit et le terroir de chacun.
L'œnologue-consultant et le vigneron, une rencontre, des vins de caractère.

Œnoconseil

- Preignac
- Pauillac
- Beychac-et-Caillau
- Saint-Émilion

www.oenoconseil.com

Château **Martin**
Saint-Estèphe - 2014



Château **de Portets**
Graves Blanc - 2014



Château **Saint-Christoly**
Médoc - 2014



CHÂTEAU MARTIN

Depuis 1991, Jean-Marc Martin a repris l'exploitation familiale de 28 hectares situés sur différents terroirs graveleux et argilo-calcaire de Saint-Estèphe.
Note de dégustation : robe rubis sombre. Nez fin aux arômes de fruits rouges et de vanille. En bouche, le vin bien équilibré et élégant développe ses saveurs fruités mélangées à des notes légèrement grillées et torréfiées. Un vin rouge qui régale par sa fraîcheur et sa matière riche.
Email : chateaumartin@orange.fr
Prix conseillé : 14 €

CHÂTEAU DE PORTETS

Le château de Portets dont la façade est classée à l'Inventaire des Monuments Historiques est situé au cœur des Graves et s'étend sur 28 ha de Graves Rouge et 5 ha de Graves Blanc. Géré depuis 2011 par Marie-Hélène Yung-Théron, le blanc 2014 est un vin bien typé "Graves" avec ses 60% de Sémillon, 30% de Sauvignon et 10% de Muscadelle.
Note de dégustation : robe brillante et limpide, aux reflets dorés. Nez d'arômes de fruits à chair blanche et d'écorces d'agrumes lui donnant de la fraîcheur, avec des notes toastées et beurrées.
www.chateaudeportets.com
Prix conseillé : 10 €

CHÂTEAU SAINT-CHRISTOLY

Cette propriété familiale depuis 1860, cru bourgeois de 30 ha à Saint Christoly-Médoc, est aujourd'hui "Héraud & filles". Les deux sœurs dirigent avec talent le domaine : Cathy Héraud est responsable de la vigne et du chai et Sandrine Héraud de la vente et de la gestion. Leur dynamisme et leur complicité se ressentent sur un vin élaboré avec intelligence et rigueur.
Note de dégustation : nez frais sur le fruit avec des notes grillées. Bouche pleine avec une belle rondeur. C'est un vin gourmand avec une belle structure et à la finale fraîche sur des notes de fruits rouges. Belle longueur..
www.chateausaintchristoly.com
Prix conseillé : 12 €

Vieux Château **Landon**
Médoc - 2014



VIEUX CHÂTEAU LANDON

Propriété depuis 2012 de la société Laton, ce château dont les origines anciennes remontent à 1607, possède un vignoble de 40 ha planté sur un terroir argilo-calcaire avec une composante de 70% Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot et 5 % Malbec.
Note de dégustation : la robe d'un rouge bordeaux, limpide, aux reflets brillants. Nez complexe, expressif, sur des arômes de fruits mûrs soulignés par un boisé bien fondu. Bouche d'une belle fraîcheur, aromatique, aux tanins tendres et profonds.
www.vieux-chateau-landon.com
Prix conseillé : 12 €

Château **Tronquoy-Lalande**
Saint-Estèphe - 2014



CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE

Un des plus anciens domaines et un des plus beaux terroirs de Saint-Estèphe, aujourd'hui propriété d'Olivier et de Martin Bouygues. Des chais et un cuvier entièrement rénovés permettent d'exploiter pleinement ce terroir exceptionnel.
Note de dégustation : la robe est profonde, le nez équilibré avec des notes de fleurs et surtout de fruits. En bouche le vin est ample et suave avec des tanins purs et soyeux. Un vin complexe, très merlot (56%) avec beaucoup de rondeur.
www.tronquoy-lalande.com
Prix conseillé : 25 €



Nouveau chai
en Provence

À Lorgues, dans le Var, le Château La Martinette, propriété d'Alexei Dmitriev depuis cinq ans, est en train de s'offrir un impressionnant chai. Signée par l'architecte Bernard Mazières (ayant déjà travaillé sur les nouvelles caves de Petrus, Latour, Montrose et Mouton-Rothschild), cette nouvelle cave, aux couleurs provençales, devrait être en capacité de recevoir la vendange 2017 et être complètement achevée au printemps 2018. Un bâtiment de quatre étages semi-enterré pour profiter de la pente naturelle, une capacité de vinifier 3 500 hectolitres, 500 m² de terrasses pour un panorama exceptionnel, habillage en bois et acier, murets de pierre sèche, on veut allier le provençal traditionnel et l'architecture contemporaine. Il se murmurerait même que le chef Michel Portos (Saint-James, le Malthazar) pourrait diriger un nouveau restaurant au sein de la propriété…



LE COIN DU CAVISTE

PAR LAURA BERNAULTE

Les Caves Notre-Dame
en fête

Le réveillon approche, le sapin est en place, les cadeaux se préparent… Et sur la table, quelle bouteille avec vos mets de fête ? Aux Caves Notre-Dame, à Montpellier, Bertrand Romagnoli a ce qu'il vous faut : Les Rêves d'Orphée 2015, monocépage pinot noir produit par David Mouysset au domaine Les Anges de Bacchus, à Montarnaud, en IGP Pays d'Oc (9,95 €). Ce vin rouge « *aux arômes de fruits noirs, facile à boire, se mariera avec des mets hivernaux comme un coq au vin avec des marrons, ou un poulet au vin jaune avec des morilles* ». Si vous passez à la cave découvrir cette bouteille un jeudi, vendredi ou samedi des deux dernières semaines de décembre (dès 17 heures), vous pourrez profiter de dégustations de champagne en amont des fêtes. La cave a aussi lancé avant l'été son club de dégustation, le Montpellier Vintage Club, qui se réunit un samedi matin sur deux (environ 49 € pour une dégustation de six vins et accords mets-vins, sur inscription). Noter que les Caves Notre-Dame possèdent également une boutique à Sète.

1348, avenue Raymond-Dugrand, 34000 Montpellier. 04 67 64 48 00.
278, avenue du Maréchal-Juin, 34200 Sète. 04 67 80 32 20.

Cognac : 265 700 € pour
les Apprentis en hôtellerie

Fin septembre, à l'occasion de la 10ème édition de La Part des Anges, vente aux enchères caritative orchestrée chaque année par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (en collaboration avec Arcturial), ce sont 265 700 € qui ont été récoltés au profit de la Fondation Apprentis d'Auteuil, des jeunes apprentis en lycée hôtelier qui pourront bientôt se former dans une nouvelle cuisine. A vendre aux amateurs et collectionneurs : 24 flacons d'assemblages choisis, gracieusement offerts par les maisons de Cognac, ainsi qu'une œuvre d'art. La vente a été associée cette année à HelloAsso, plateforme de dons en ligne, qui ont permis d'aider trois associations régionales avec près de 9000 promesses de dons : Nos Quartiers ont du Talent, le Cours l'Odyssée et le Club Soroptimist de Cognac.

La fine fleur
de Malartic-Lagravière



Le 21 juin prochain, date qui marquera la clôture de Vinexpo Bordeaux, la célèbre Fête de la fleur, rassemblant 900 acteurs majeurs du vignoble de Bordeaux et organisée par la Commanderie du Bontemps de Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac depuis 1959, se tiendra cette année au Château Malartic-Lagravière, grand cru classé de Graves, sur les terres de Pessac-Léognan. Une fête et une occasion pour cette propriété de célébrer les 20 ans du rachat par la famille Bonnie.


GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD


GÉRARD BERTRAND
clos d'ora
MILLÉSIME 2013 PRODUIT DE FRANCE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Nouvelle Maison Vougeot
pour les Boisset

C'est une initiative de la famille Boisset, cette maison de Vougeot dirigée depuis les années 1960 par Nathalie et Jean-Charles Boisset. Un « *salon d'un nouveau genre à Vougeot, à deux pas du Clos Vougeot* » dans le village de la famille, un lieu où la famille raconte son histoire entre Bourgogne et Californie. « *Hype et velours* » pour ce nouvel espace de découverte des vins de la maison, où la dégustation se fait en alcôves, de la cave au grenier. Jacques Garcia côté décoration velours et Frédéric Didier, architecte à Cluny des Monuments de France, du Patrimoine et Versailles. Un trè bel écrin pour découvrir notamment les vins du domaine de la Vougeraie (en biodynamie), la maison Jean-Claude Boisset ou encore les californiens JCB.



Les vins de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac **s'exposent en Chine**



Le 9 décembre prochain, l'Union des syndicats de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac inaugurera en grande pompe un espace de 300 m² dédié à la présentation de ses vins au sein du musée des Thés et des Ethnies de Pu'er, dans la province chinoise méridionale du Yunnan. Cette ouverture fait suite à de nombreux événements organisés depuis 2012, année du jumelage entre les villes de Libourne et de Pu'er. Concédé pour une période de deux ans renouvelables, ce lieu permettra aux visiteurs chinois de mieux connaître l'environnement viticole du Saint-Émilionnais, le processus de production du vin mais aussi l'art de la dégustation. Un parcours mis en parallèle avec le thé, dont la culture évoque, à bien des égards, celle du vin.

Vendanges **en caméra**



Pour prolonger ce *« joli temps »*, comme le chantait Barbara, mais avec beaucoup de réalisme, on peut se laisser aller dans les plans esthétiques de Paul Lacoste, qui avait déjà signé un reportage sur le chef Bras en 2000.
Avec son film *« Vendanges »*, en salle depuis début septembre, il s'agit de mieux comprendre, par un parti pris à la fois social et esthétique, ces hommes, ces femmes, ces chômeurs, jeunes ou retraités, amoureux de la vigne ou en pleine précarité, qui viennent chercher leurs vendanges. *« Avant, ils venaient d'Espagne, de Pologne ou du Maroc. Désormais, plus besoin d'aller chercher très loin des travailleurs en précarité. »* Premier plan à Gaillac, chez Robert Plageolles, les vendanges vont commencer et l'équipe est constituée… Ce film a reçu le prix du meilleur long-métrage au festival Œnovidéo 2015.

Nouveau site pour les bordeaux



Borie-Manoux, maison de négoce appartenant à la famille Castéja, prend position sur le web. Et lance lagrandecave.fr. Philippe Castéja, président du Conseil des grands crus classés 1855, est le propriétaire de quelques grands châteaux – Château Batailley et Château Lynch-Moussas à Pauillac, Château Trottevieille, 1er grand cru classé de Saint-Émilion – et de quelques autres à Saint-Estèphe et Pomerol. Egalement PDG de l'une des plus grandes maisons de négoce bordelaises, Borie-Manoux, le groupe s'est aussi enrichi de Mälher-Besse, en 2014 et GVG (Grands vins de Gironde, 40 millions de cols par an), il y a trois ans. Avec ses 150 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel et ses 200 salariés, le groupe Casteja mise sur sa connaissance des réseaux bordelais, mais aussi… ses stocks en lançant ce site de vente en ligne de vins 100% bordeaux à destination du marché français. *« Nous présenterons environ 700 châteaux »,* promet Frédéric Castéja, de Beau Rivage à Petrus. Comprenez du vin à prix plaisir à celui dont tout le monde rêve mais que personne (ou presque) n'achète. Un caillou dans la chaussure de Millésima ? *« Nous ne sommes pas vraiment concurrents*, assure Frédéric Castéja. *Nous, nous serons 100% bordeaux »*.

Vendanges Solidaires, à bon entendeur



Grel, gel, sécheresse… Autant de mots perturbateurs et inquiétants pour les vignerons, malheureusement fréquents dans de nombreux vignobles français cette année. Une pensée particulière et solidaire avec les vignerons de Pic-Saint-Loup, du Beaujolais, de Chablis ou encore de Menetou-Salon pour ne citer qu'eux, certains des vignerons de ces appellations ayant perdu jusqu'à 70 % de leur récolte, parfois en une nuit de gel ou en 15 minutes de grêle. Un groupe de professionnels parisiens essentiellement, restaurateurs, agents, cavistes, qui se considèrent comme *« passeurs »* des vignerons auprès des amateurs, s'est réuni en association pour créer les *« Vendanges Solidaires »*. Leur objectif : *« pour soutenir les vignerons touchés, leur permettre de continuer à exploiter le vignoble, d'entretenir les paysage et de nous régaler de leurs vins, nous avons décidé d'être solidaires avec eux, et de leur reverser 2 € sur chaque bouteille vendue, du 2 au 23 octobre, durée de nos vendanges solidaires... »* 1 € pris en charge par le restaurateur, 1 € par le client intégré au prix de la bouteille. Une redistribution grâce à des *« vignerons parrains en région »* qui doivent aider à faire le relais. La solidarité s'installe également entre vignerons. Cette opération en caves, associée à une cagnotte en ligne (par le biais du Pot Commun) à destination de tous les amateurs qui souhaitaient faire un don. A l'heure où nous imprimions ces pages, cette campagne de solidarité n'était pas finie et nous ne connaissions pas encore le montant des dons… Mais la solidarité continue !

Liste des restaurants et cavistes participants sur la page Facebook de l'association.



LA CARTE DU SOMMELIER

PAR JEAN BERNARD

Manuel Peyrondet, la carte du sommelier

En début d'année, en s'éloignant de la gastronomie et du monde des palaces parisiens, Manuel Peyrondet – Meilleur Sommelier de France en 2008 – choisissait de se consacrer uniquement à la société Chais d'œuvre, qu'il a créée en 2012. *« Un club que j'ai imaginé après être devenu MOF. Des amis voulaient profiter de mes conseils et de mes contacts avec les vignerons pour effectuer des achats groupés. Finalement, devant le succès et l'intérêt des producteurs qui vendaient grâce à moi plus de bouteilles qu'à des restaurants étoilés, je suis allé plus loin. Tous les mois, je propose aux presque 600 membres un coffret de vins que j'ai sélectionnés, des soirées de dégustation et même des vidéos pour présenter chaque domaine et donner des conseils pour bien les apprécier… »*

À la rentrée, le sommelier a lancé Chais d'œuvre héritage, *« pour aider les personnes qui veulent transmettre leur passion du vin à leurs enfants. Ils achètent des bouteilles qui sont conservées dans une cave spécialisée indépendante. À leur majorité, les bénéficiaires pourront alors les déguster. »* Et, parmi la première sélection, Manuel Peyrondet propose d'alimenter ce Livret A (du vin) du nouveau-né avec le château-simone blanc 2013.

www.chaisdoeuvreheritage.fr

Attention au jus sur la route !



Un panneau qu'on a pu voir dans de nombreux vignobles en pleines vendanges ces dernières semaines… Avec le jus dans les bennes qui peut s'écouler sur la route, une glissade pourrait être malencontreuse !

La Winner



Sonal Holland est la première Master of Wine indienne. Ce titre prestigieux dans le monde du vin récompense à la fois les connaissances en viticulture, vin et dégustation, comme l'investissement des lauréats dans la pédagogie et la transmission du produit. Sonal, ayant travaillé dans la diffusion radio, le droit, l'éducation et entrepreneur, avait déjà créé le Soho Wine Club, ayant pour but de développer la connaissance du vin dans des classes internationales, la Sonal Holland Wine Academy, proposant les diplômes du WSET, et était consultante dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Hors des frontières de la loi Évin, elle avait également eu la possibilité de créer une chaîne dédiée au vin et à son éducation, dont le contenu avait été primé en 2015 aux Digital Woman Awards.

Lafon-Rochet, Montrose : Saint-Estèphe sur le chemin du bio



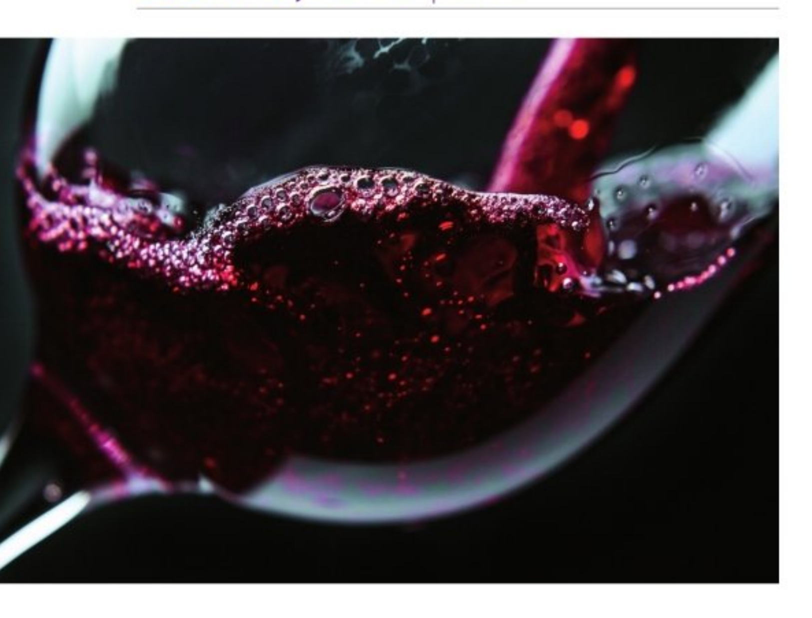
Ce sont deux grands crus classés de Saint-Estèphe aux profils distincts mais qui partagent un objectif commun : une conversion à la viticulture biologique, voire biodynamique, dans les années à venir.

« *Depuis 2010, nous faisons des essais en bio et en biodynamie, avec un grand coup d'accélérateur depuis cette année* », explique Lucas Leclercq, arrivé en tant que directeur technique au château Lafon-Rochet (4ème Grand Cru Classé 1855) en 2009 après avoir – notamment – travaillé deux ans à la Romanée-Conti, en Bourgogne. « *Notre objectif est de faire basculer l'intégralité du vignoble (42 hectares, dont 40 d'un seul tenant, NDLR) vers l'agriculture bio, voire biodynamique, dans les prochaines années* », explique-t-il.

Le propriétaire Basile Tesseron revendique cette approche « *nouvelle génération* » de la viticulture, tout en pensant aux suivantes : « *j'ai quatre garçons, j'ai le devoir d'avoir cette prise de conscience environnementale, pour eux, pour ceux qui travaillent au vignoble, pour les consommateurs, pour la nature qui nous entoure* ».

A quelques pas de là, au château Montrose (2e Grand Cru Classé 1855), même démarche : « *depuis trois ans, nous avons mené de nombreux essais notamment à travers une parcelle expérimentale que nous conduisons avec quatre modes de culture différents* », explique le gérant Hervé Berland. « *Cette parcelle n'est pas située sur le terroir le plus simple, et les conclusions sont satisfaisantes. Aujourd'hui, 15 hectares sont conduits en bio, et pour la première année, nous avons eu recours à des pratiques en biodynamie, avec l'aide d'un consultant spécialisé en la matière, Jacques Fourès. Tout s'est passé pour le mieux, la vigne a très bien réagi. Nous avons encore de l'expérience à acquérir mais désormais, en accord avec nos investisseurs, il est acté que nous ne ferons pas machine arrière : à l'horizon 2020, l'intégralité du vignoble de Montrose aura basculé en bio ou en biodynamie. C'est une nécessité* ».

Eovino, c'est parti



On vous l'annonçait dans notre numéro précédent, ça y'est Eovino est lancé ! C'est à Montpellier, dans la région où le titre *« Terre de Vins »* a vu le jour il y a plus de quinze ans, que les premiers cours de la nouvelle école de dégustation créée Terre de Vins, baptisée Eovino, se tiendront les 5 et 6 novembre, orchestrée par Catherine Arnaud, qui avant de rejoindre l'équipe a été sommelière au Bristol à Paris.
Le coup d'envoi pour Eovino qui s'envole vers 14 villes françaises, avec des cours s'articulant autour de 9 thématiques : Etapes de la Dégustation, Jeu des Arômes, Route des Cépages, Plaisirs de la Dégustation, Rencontres avec les vins rouges français, Bordeaux-Bourgogne ces deux terroirs de légende, Grands Millésimes, Champagnes et vins de fête, accords vins et fromages.
Pour tous les goûts, tous les niveaux et toutes les bourses !

Prix, et inscriptions aux cours sur www.eovino.fr



Des paroles et du vin

Nouveau petit déjeuner-débat organisé par « Terre de vins »
Après une première édition en février 2016, qui repositionnait l'arrivée de la Cité du vin dans le paysage œnotouristique bordelais, un deuxième petit déjeuner a permis d'aborder cette fois les *« perspectives d'avenir des rosés et des crémants de Bordeaux »*. Réunissant dans l'auditorium Thomas-Jefferson de la Cité du vin amateurs et professionnels de la filière. Producteurs, distributeurs, journalistes… L'auditoire était là nombreux à la Cité du vin, à Bordeaux, pour participer à cette seconde édition de *« Des paroles et du vin »*, petit déjeuner-débat organisé par le magazine *« Terre de vins »* et le journal *« Sud Ouest »*. Débat orchestré par Rodolphe Wartel, directeur de votre magazine préféré, et Bruno Béziat, chef de rédaction du journal *« Sud Ouest »*. En face, pour répondre aux questions : Jean-Philippe Code, directeur du service économique du CIVB, Olivier Cornuaille, directeur de Carrefour Market Caudéran et Mérignac-Montesquieu, Hervé Grandeau, du château Lauduc (Bordeaux, Bordeaux supérieur), Céline Lannoye, directrice générale des crémants Celene, et Jérôme Plantey, directeur général de Cash Vin. Rosés de Provence versus rosés de Bordeaux, couleur de la robe, qualité des habillages, attractivité de l'étiquette, trouver le leader emblématique, création de marque spécifique, rapport qualité-prix, etc. Tout a été passé au crible, en essayant de mieux comprendre ces segments de production et leur avenir sur le marché.
Pour assister au prochain petit déjeuner-débat, rendez-vous le 10 novembre à la Cité du vin, sur le thème « Les enjeux de succession ».

Inscriptions dans la limite des places disponibles sur www.terredevins.com

Foire aux seconds vins

Vous étiez encore plus nombreux que l'an dernier, un millier, à venir découvrir les seconds vins bordelais à l'occasion de la deuxième édition de la Foire aux seconds vins organisée par *« Terre de vins »* et Cash Vin, qui s'est tenue le 20 septembre dernier au Hangar 14 à Bordeaux. Un événement qui a réuni en un seul et même lieu plus de 30 prestigieuses propriétés du vignoble bordelais, de la rive droite ou de la rive gauche, sur des cuvées allant de 10 à 40 euros, des crus plus abordables que les premiers vins et prêts à boire rapidement. Pour tous les goûts et toutes les couleurs ! On vous donne rendez-vous l'année prochaine !

Informations sur www.terredevins.com.





La phrase « biodynamique »

« En expérimentation depuis 2008, la biodynamie nous amène plus de longueur, plus de finesse et plus de caractère floral. On a vu des notes poivrées apparaître dès 2013. »
Latour, premier grand cru classé, mise sur la biodynamie. Hélène Guénin, chef de culture de la propriété, témoigne : une convention de conversion à l'agriculture biologique a été signée en août 2015 pour l'ensemble du vignoble, alors que les 47 hectares de l'Enclos sont, eux, officiellement certifiés depuis le millésime 2015.

Un Wine Studio en Bourgogne



Un seul lieu de vinification partagé par une dizaine de producteurs différents, une forme de « co-working façon vigne et vin »... C'est le pari lancé l'an dernier par Dominique Lafon et Pierre Meurgey : une « pépinière de vinification » originale, qui permet à ces deux négociants-vinificateurs de la Côte de Beaune et du Mâconnais de partager l'immense location du Château Bligny-Lès-Beaune avec d'autres qui en ont besoin, petits négociants, jeunes qui se lancent, etc. C'est le cas de Christophe Jolivet, 56 ans, qui donne naissance à son premier millésime de marsannay Les Longeroies, *« c'était un vieux rêve »*. Ou comme Pierre Brisset, quarantenaire parisien et co-fondateur du site VoyagerMoinsCher.com, qui a eu l'opportunité d'acheter des vignes à Chassagne-Montrachet l'année dernière, de lancer en parallèle une micro-structure de négoce visant à produire 4 à 5000 bouteilles par an. Faire un lieu d'échanges, de partage d'expérience, tel est également le but de cette initiative bourguignonne.





Carte des vins : un grand concours national

Qu'est-ce qui est dans nos assiettes typiquement français et inscrit depuis 2010 au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco ? Le repas gastronomique des français ! Tout aussi exceptionnel est le patrimoine des 175 000 restaurants qui maillent notre territoire et font rayonner, au quotidien, la cuisine et les vins.

C'est pourquoi votre magazine lance le premier concours national des cartes de vins, baptisé Le Tour des cartes ©. Ce concours, premier du genre, mettra en lumière les 100 meilleures cartes de vins en France, celles qui réalisent un travail remarquable pour promouvoir le vin à table et l'art de vivre à la française.

Héros des assiettes, héros des vins

À ce titre, le concours concerne aussi bien le restaurant étoilé que la brasserie de quartier, le bar à vins branché que l'auberge familiale – chacun jugé dans son univers. Tous possèdent un sésame, délicieuse passerelle entre l'assiette et le verre : la carte des vins.

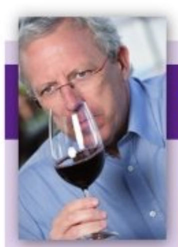
Au cours d'un véritable tour de France, nos journalistes éliront, des Pyrénées à l'Alsace, de la Lozère à Paris, les 100 cartes qui méritent le détour : celles qui vous feront voyager, celles qui vous feront découvrir le meilleur des appellations, celles qui vous enthousiasmeront à prix doux. Représentativité, originalité, lisibilité, convivialité, prix/qualité : elles seront passées à la loupe !

« Terre de vins » vous donne rendez-vous dès janvier 2017 pour des enquêtes, des reportages, des portraits de ces 100 talentueux ambassadeurs des vins et de la gastronomie. Tous au restaurant !

Renseignements sur www.terredevins.com

NB : Ce concours est réalisé en partenariat avec le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux, IGP Pays d'Oc, Vinexpo et Phileas Sommeliers.





L'EN VERRE DU DÉCOR
CÉSAR COMPADRE

Irriguer les vignes ?

La récolte est rentrée, mais les vignerons français ont eu chaud, à tous les sens du terme. L'été, historiquement sec – après un printemps pluvieux comme jamais –, redistribue les cartes et ouvre un débat technique, celui de l'irrigation des vignes. Malgré les effets du dérèglement climatique constatés depuis au moins dix ans, cette question épineuse n'était pas vraiment venue sur le devant de la scène. Avec le millésime 2016, c'est le cas. En Bordelais, par exemple, nombre de professionnels confessent n'avoir jamais connu une telle sécheresse estivale, sauf peut-être en 1976. Les vignes (surtout les plus jeunes) ont souffert du manque d'eau. Or, l'irrigation est interdite en France, sauf dérogation exceptionnelle à justifier par des tonnes de dossiers. Autant dire que peu de professionnels s'y attellent. Par contre, chez nos voisins (Espagne) comme presque partout ailleurs (Argentine, Chili, Californie, Australie…), irriguer (souvent au goutte-à-goutte) est un outil de gestion du vignoble comme un autre. Pas polémique pour deux sous.

DES RISQUES POUR LA QUALITÉ

« Et on y produit également de grands vins », note, perfide, un responsable. Dans le Languedoc, des producteurs concèdent avoir sauvé leur récolte 2016 – et donc leur rémunération annuelle – grâce à une dérogation obtenue aux forceps. Dans l'Hexagone, où interdire est un réflexe premier avant de faire confiance aux opérateurs économiques (comme chez les Anglo-Saxons), les pouvoirs publics craignent que les rendements ne soient artificiellement gonflés grâce à cette eau disponible, que le vin ne soit moins bon, toujours le même d'année en année, et que l'effet « terroir » ne s'envole dans un vignoble essentiellement composé d'appellations d'origine contrôlée (AOC). Des craintes légitimes mais qui se heurteront vite à la réalité des faits : si cet été 2016 fait des petits à l'avenir, la vie des ceps (et leur capacité de bien travailler) sera en jeu. *« Même si la vigne est une liane dont on ne connaît finalement pas grand-chose de la physiologie »,* note un chef de culture qui, après 30 récoltes au compteur, aimerait retourner à la faculté pour se perfectionner sur la question.

COMME LES COPEAUX JADIS

Dans un pays où l'irrigation en agriculture a mauvaise presse – surtout quand elle semble concurrencer les besoins en eau des particuliers –, le débat peut vite s'envenimer à son arrivée dans la sphère grand public. À l'instar de celui sur l'utilisation de copeaux de chêne en œnologie. Brûlante il y a quelques années, la pratique est devenue d'une grande banalité. Et dans l'indifférence générale. Tant mieux. Cette possibilité était permise ailleurs dans le monde, et les vins français n'y ont perdu ni qualité ni crédibilité. Ces exemples montrent une chose : trop d'amateurs, rêveurs ou naïfs, aiment à penser que le vin se fait tout seul, avec le « génie » de la nature. Que nenni. L'homme et sa vaste boîte à outils y sont pour beaucoup, sinon nous aurions tous à table davantage de vilains vinaigres que de grandes bouteilles.

vinotez-le

75 Du 9 au 10 novembre

Blaye revient au comptoir parisien : 50 vignerons dans 50 établissements, qui joueront les sommeliers auprès des clients pour les rencontrer et faire découvrir leurs vins. Premier verre de dégustation offert !

Tous les établissements participants sur www.blaye-au-comptoir.com.

30 Du 11 au 13 novembre

À Nîmes, pendant trois jours, **Nîmes Toquée** réserve encore bien des surprises : « Room service » dégustation, Maison Toquée et ses dégustations animées par les vignerons, brunch festif, etc. Ils sont fous ces Nîmois !

Réservation sur www.costieres-nimes.org

33 Du 11 au 13 novembre

Le temps d'un week-end, les propriétés de **Sauternes ouvrent** leurs portes pour expliquer et faire déguster leurs liquoreux. Au programme, escales gourmandes, expositions, concerts, animations pédagogiques et dégustations.

21 19 et 20 novembre

Pendant les **Hospices de Beaune**, temps fort du vignoble bourguignon, la maison **Bouchard** en profite pour organiser des dégustations « sur la route des épices », afin de faire découvrir les vins, de comprendre de nouvelles alliances culinaires et de voyager dans le temps.

Dégustation 40 €, réservations et infos sur www.bouchard-aine.fr

ALLEZ-Y DE NOTRE PART

VIGNERONS EN SEINE !

75 3 et 4 décembre

Depuis 2010, ce salon parisien prend des airs de guinguette sur la Seine, à bord de la **péniche « Melody »**, amarrée en face de la BNF. Tous en agriculture biologique, voire en biodynamie, cette bande de vignerons font déguster pendant le week-end leurs vins aux amateurs intéressés : les Closeries des Moussis (Haut-Médoc), domaine Causses Marines (Gaillac), Terres Promises (Bandol), domaine Breton (Bourgueil, Chinon), etc. Avec un bar à huîtres et la découverte de fromages anglais sur le pont, ambiance détendue mais gourmande garantie. L'occasion de préparer ses cadeaux de Noël !

Liste des participants et infos sur la page Facebook

À NE PAS MANQUER

Picasso s'invite chez Palmer



33 Jusqu'au 20 décembre

Dans le bel écrin du château Palmer, l'exposition « **Picasso, regards croisés** » permet de découvrir une série de photographies réalisées par André Villers, Edward Quinn et Mart Engelen, montrant le peintre dans son travail et dans sa vie.

Réservation et visite gratuite sur demande à chateau-palmer@chateau-palmer.com.

33 26 et 27 novembre

Les Journées **Loupiac et foie gras** fêtent leurs 20 ans ! Réunion d'une vingtaine de producteurs de Loupiac et de producteurs landais pour faire découvrir les richesses culinaires du Sud-Ouest. Balades, spectacles, dégustations, démonstrations culinaires, etc.

www.vins-loupiac.com

75 2 décembre

Terre de vins vous donne rendez-vous pour une grande **soirée champagne** au Pavillon Gabriel !

Inscriptions et renseignements sur www.terredevins.com

33 3 décembre

Le premier **marché bio de Nérigean** ouvrira ses portes de 9 h à 18 h 30 dans les Caves de Rauzan : épices, miel, cosmétiques… Une belle façon de constituer un panier de Noël !

05 57 24 50 64 ou www.cavesderauzan.com

33 3 et 4 décembre

La vie de château aux portes de Bordeaux, c'est ce que proposent les **portes ouvertes** annuelles de **Pessac-Léognan**. Luxueux dîners-dégustations organisés le samedi soir.

75 Du 3 au 5 décembre

Nouveau salon bio, **ViniBio** se tiendra au Carreau du Temple, proposant de faire découvrir des vins en agriculture biologique des quatre coins du territoire, associés au marché **BioGourmet**, mettant en avant des artisans de métiers de bouche et de gastronomie engagés dans le bio.

Infos sur www.salon-vinibio.com

42 Du 9 au 12 décembre

Une cinquantaine de producteurs de **Condrieu et de Côte-Rôtie** seront présents à cette 93e édition du **marché de Chavanay**, pour faire découvrir leurs vins et leur travail.

Salle polyvalente Marcel-Favier, entrée 7 €. 04 74 87 07 75.

33 10 et 11 décembre

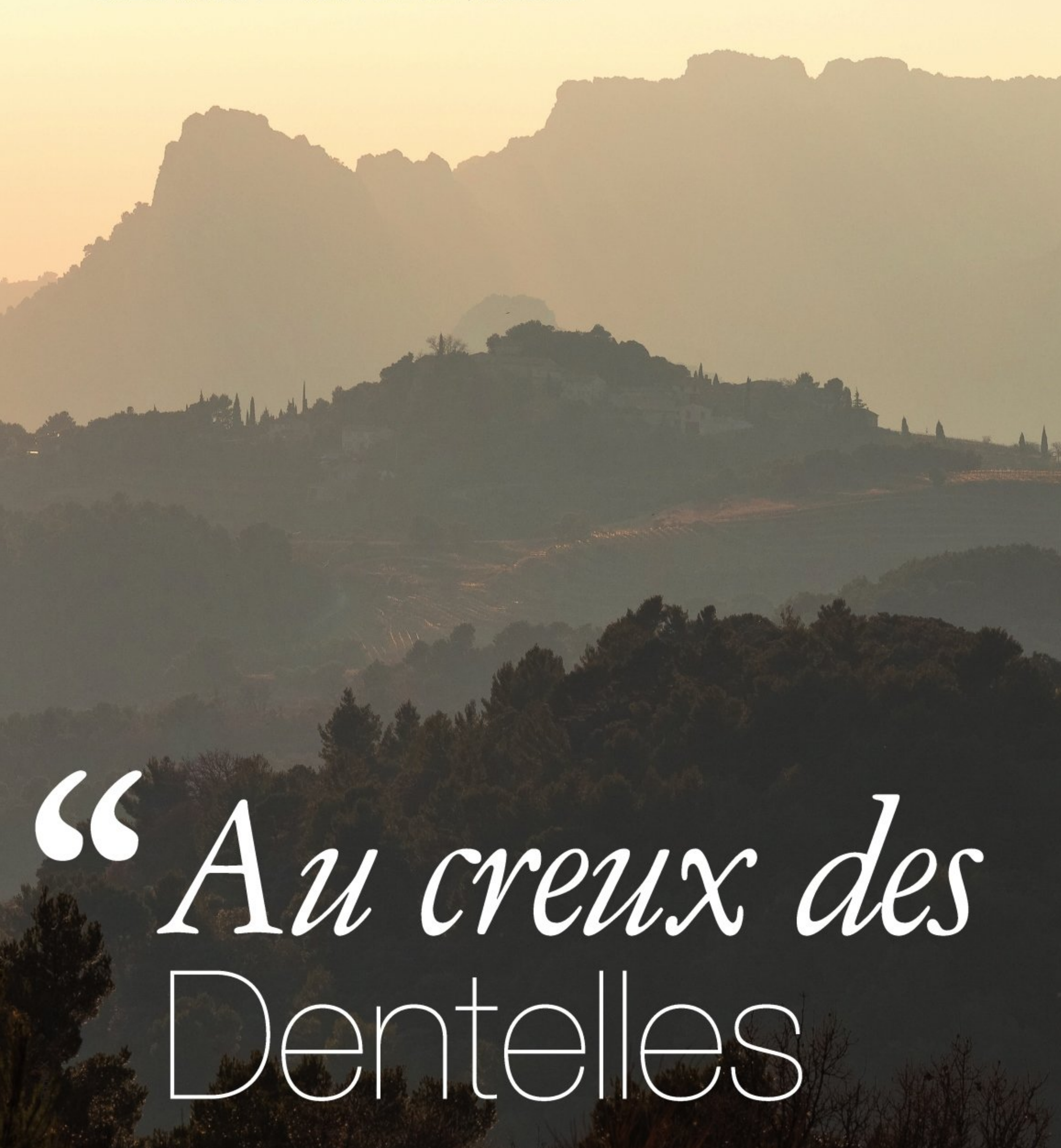
Le **festival Bordeaux Tasting** s'agrandit ! Près de 200 propriétés réparties tout autour du palais de la Bourse (Bordeaux, Champagne, « Grands Étrangers », Cognac, Pomerol…) vous attendent pour vous faire découvrir leurs vins.

Billetterie en ligne sur www.terredevins.com

33 Du 10 au 18 décembre

À **Planète Gourmands**, c'est un marché organisé dans les locaux de **Planète Bordeaux**, rassemblant de nombreux artisans et vignerons à la veille de Noël. Tout en combinant les ateliers pédagogiques, les découvertes œnologiques, etc.

www.planete-bordeaux.fr



“*Au creux des* Dentelles



Ces cimes crénelées qui découpent le ciel provençal attirent le regard à des kilomètres. Les Dentelles de Montmirail, par leurs falaises calcaires en aiguilles travaillées par le temps, dominent des appellations rhodaniennes particulières : Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Sablet, Séguret… Villages lovés au creux des Dentelles, on découvre une mosaïque de cépages : grenache noir, carignan, syrah, mourvèdre ou encore clairette, roussanne, marsanne, viognier, bourboulenc, grenache gris, sans oublier les doux muscats… À pied, en VTT, à cheval, en escalade, en automne comme en hiver, les lumières provençales sont inoubliables !

Photo David Bouscarle



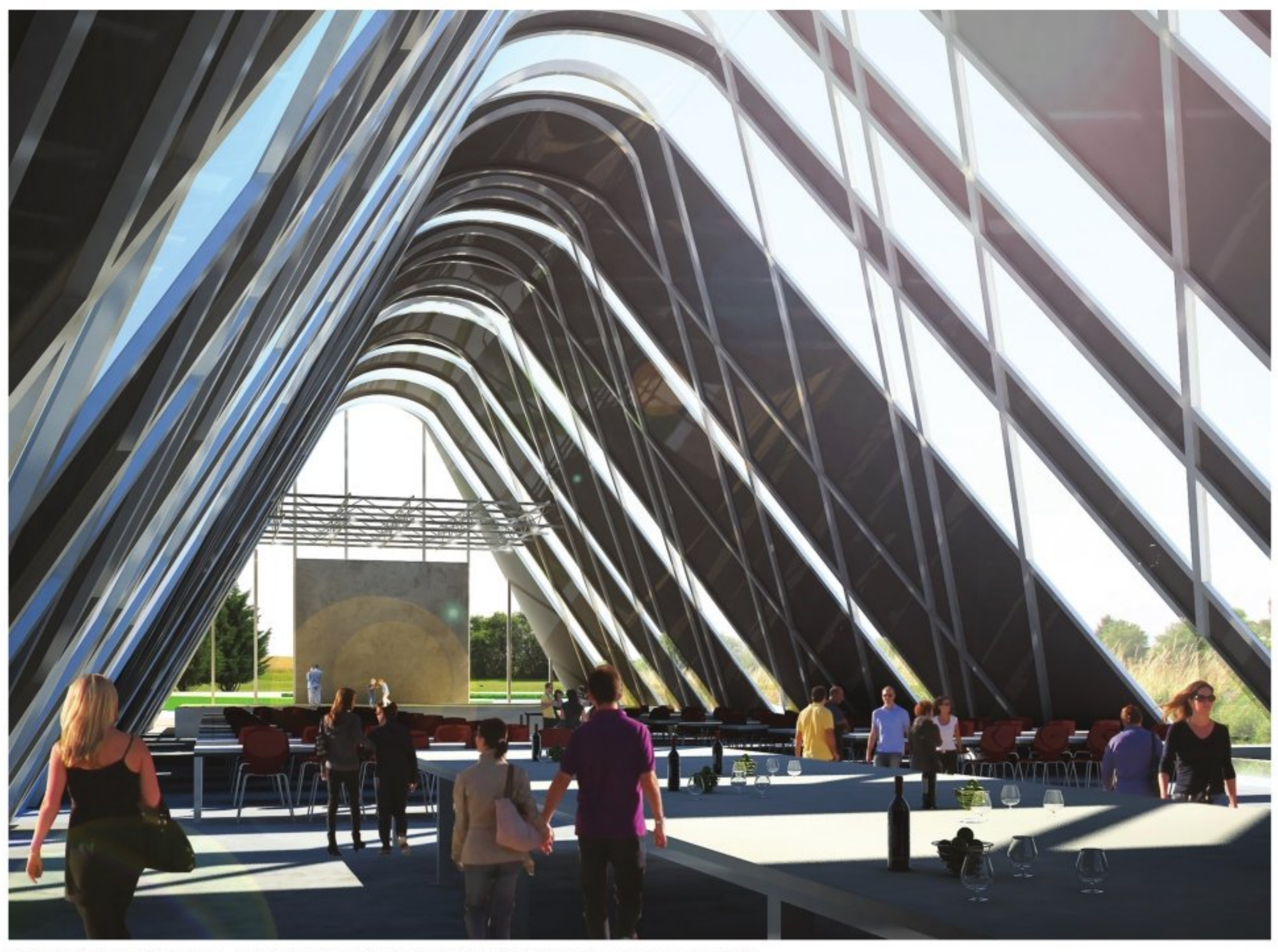
Beaune - Dijon au pied des cités

SUR FOND DE RIVALITÉ RÉGIONALE, BEAUNE ET DIJON ONT LANCÉ LEUR CITÉ. CITÉ DES VINS DE BOURGOGNE À BEAUNE, CITÉ DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN À DIJON. LA CAPITALE BOURGUIGNONNE A PRIS UN TEMPS D'AVANCE DANS LA RÉALISATION DE SON PROJET. À BEAUNE, LA FIN D'ANNÉE SERA DÉCISIVE POUR LA SUITE…

Par Laurent Gotti, photographies et illustrations DR

Il faut donc prendre son mal en patience. Le temps que les esprits aient retrouvé un peu de sérénité. Le temps que la récolte 2016 soit rentrée dans la cave… Quelques mois pour oublier les accidents d'un millésime sans ménagement pour les nerfs des vignerons. Et attendre le verdict fin décembre, la période où se tiendra l'assemblée générale de l'interprofession de vins de Bourgogne. Celle-là même qui décidera de l'avenir de la Cité des vins de Beaune.
Un avenir qui paraissait pourtant tout tracé il y a quelques années. Le projet ne date en effet pas d'hier. L'idée de créer un site dédié aux vins de Bourgogne dans leur capitale historique, Beaune, semble tout ce qu'il y a de plus logique. Évoqué avec de plus en plus d'insistance dans la région, il a connu un sérieux coup d'accélérateur en 2013. Le développement de l'œnotourisme, la candidature des climats au Patrimoine mondial de l'Unesco, les ambitions de Beaune de rester la référence régionale dans le domaine du vin sont passés par là…
Le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) et le maire de Beaune ont officiellement annoncé le lancement de sa réalisation le 5 juillet 2013, dévoilant par la même occasion ses finalités. « *Il faut que les visiteurs venant en Bourgogne puissent trouver un point d'entrée par lequel ils pourront ensuite essaimer* », exposait Pierre-Henry Gagey, président du BIVB d'alors. « *Un projet qui donne les clés de*

Ci-contre : en haut les Hospices de Beaune, en bas le centre de Dijon



Vue de la halle Rabelais, partie intégrante de la future Cité des vins de Beaune (DR)

l'univers des vins de Bourgogne. » « *Le visiteur sera invité à suivre un parcours initiatique lui permettant de partir à sa découverte en pleine connaissance de cause.* »

Un « vaisseau amiral » de la communication régionale appuyait de son côté Frédéric Drouhin à la tête de l'Union des maisons de vins de Bourgogne.

L'ensemble architectural a été imaginé pour être constitué de trois bâtiments, d'une surface de 1 100 à 1 200 m² chacun : un pavillon d'accueil, un pavillon « expériences » et un pavillon dédié à l'École des vins de Bourgogne. Le site, situé à proximité de l'entrée d'autoroute au sud de la ville, permettra un accès facile aux nombreux vacanciers qui, tous les ans, transitent sur l'axe Paris-Lyon-Marseille. Le coût du projet a été estimé à 10 millions d'euros. Le BIVB engagerait entre 10 et 20 % de cet investissement initial. La cité devra ensuite s'autofinancer. « *Il s'agit d'un projet territorial basé à Beaune avec des portes d'entrée dans les différentes régions viticoles de Bourgogne. Le devoir de Beaune est de rayonner à travers tout le vignoble* », a affirmé Michel Baldassini, président délégué du BIVB. Les responsables de la filière ont ainsi pris soin de prendre de court les critiques liées au « *centralisme beaunois* » qui ne manquent pas de poindre régulièrement parmi les producteurs du reste de la région. Des « cités sœurs » sont d'ailleurs en cours de réalisation à Mâcon et à Chablis.

L'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, en juillet 2015, aurait pu permettre de trouver un consensus autour du projet. Mais le printemps 2016 est passé par là. Avec ces épisodes de gelées de la fin avril destructrices dans une grande partie de la région.

Un vent de révolte s'est mis à parcourir les rangs de vignes. Jean-Michel Aubinel, président de la Confédération des appellations et des vignerons de Bourgogne (CAVB), demandait au comité permanent du BIVB d'ajourner le projet de Cité des vins de Bourgogne. Demande refusée. Pas moins de huit appellations, par la voix des présidents des organismes de gestion, lui ont emboîté le pas, évoquant un « *panthéon de l'inutilité* » visant à satisfaire des « *ego politico-*

vinicoles ». Ils demandaient au BIVB de revenir à des préoccupations plus terre à terre…
Des bisbilles qui n'auront pas empêché le maire de Beaune, Alain Suguenot, de présenter début juillet dernier les récentes avancées du projet. Outre l'aspect vinicole, le site comptera des commerces et services haut de gamme en lien avec le domaine du luxe, une salle de réception pouvant accueillir 1 200 personnes, un hôtel 5 étoiles, des restaurants… Le lancement imminent du concours d'architectes était aussi évoqué. Le financement se répartira pour « *un quart de fonds publics et trois quarts par le privé* », soit « *12 à 14 millions d'euros » d'argent public et « 40 millions d'euros* » venus d'investisseurs, selon le maire. Annonce faite au cours d'une conférence de presse et en l'absence de tout représentant du monde du vin. L'accueil de ces derniers aux déclarations de l'édile a été d'ailleurs plus que mitigé : « *Il s'agit maintenant d'un projet d'aménagement de quartier avec un espace réservé au vin et ce n'est en rien ce que nous défendions, c'est-à-*

> « Il s'agit d'un projet territorial basé à Beaune avec des portes d'entrée dans les différentes régions viticoles de Bourgogne. Le devoir de Beaune est de rayonner à travers tout le vignoble »
>
> MICHEL BALDASSINI

dire un fil rouge qui invite à apprécier toutes les appellations bourguignonnes », soulignait André Ségala, directeur du BIVB, dans « Les Échos ». Louis-Fabrice Latour, son président, nous le confirmait sur un mode plus consensuel. Pour lui, ce n'est pas tant la réalisation de cette Cité qui est en cause que le « *cadre* » dans lequel elle va voir le jour. « *Je pense qu'une majorité est favorable à ce projet, mais il faut éclaircir les conditions de sa mise en œuvre pour que chacun puisse se prononcer* », précise-t-il.
Pendant ce temps, Dijon avance avec sa Cité de la gastronomie et du vin. En février dernier, la mairie a confié au groupe Eiffage sa réalisation : un aménagement urbain majeur de 250 millions d'euros. Il prévoit 630 logements, un hôtel 5 étoiles également, 13 salles de cinéma, un pôle commercial (boutiques, cafés, restaurants) et un pôle culturel, d'expositions et de formation (5 000 m²). L'initiative s'inscrit dans la dynamique du classement du repas gastronomique des Français par l'Unesco en 2010. Le pôle culture donnera les clés pour comprendre le repas gastronomique des Français et mettra en avant le vin. La partie exposition sera composée d'un Pavillon de la gastronomie (1 100 m²) et d'un espace vins et climats de Bourgogne. Les travaux doivent débuter à la fin de l'année et la livraison des premiers éléments du programme est prévue en 2018.
Si Beaune est bel et bien la capitale historique des vins de Bourgogne, Dijon entend bien rappeler qu'elle fait partie du site inscrit à l'Unesco dans le cadre du dossier des climats. En Bourgogne, impossible d'attirer les visiteurs sans leur parler un minimum de vin…



Ces fameux climats sont donc le trait d'union, ou de rivalité frontale, entre les deux projets régionaux. L'enjeu majeur de leur inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco est de faire comprendre à un large public ce qu'ils sont, mettre en lumière la « valeur universelle exceptionnelle » de ces terroirs, pour employer le terme consacré par l'institution onusienne. Le dossier envisage de longue date la création d'un centre d'interprétation. Il devrait trouver très logiquement sa place au sein de la future Cité des vins de Bourgogne, à Beaune. Dans le contexte incertain de sa réalisation, l'Association des climats de Bourgogne n'entend pas tergiverser. Elle planche sur la création d'un lieu temporaire, Porte Marie de Bourgogne. Il ouvrirait en juin prochain. « *Ce sera un point de départ* », l'occasion de prendre de bonnes habitudes, explique Bertrand Gauvrit, directeur de l'association. Nous mettrons en place quelques outils pour expérimenter des messages. L'idée étant de répondre à deux questions fondamentales : qu'est-ce qu'un climat ? Et qu'est-ce que le Patrimoine mondial de l'Unesco ? Il y a encore beaucoup de travail à faire, même localement, pour faire comprendre ces aspects.

Explication et pédagogie, il en faudra aussi d'ici à décembre pour voir la Cité des vins de Beaune passer en mode concrétisation. ■



Lastours à fleur de roche

NICHÉ D'EST EN OUEST DANS UN ÉCRIN DE PIERRE, LE CHÂTEAU DE LASTOURS BOIT LE CALCAIRE DES CORBIÈRES. LE VIGNOBLE, CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) REDYNAMISÉ EN DOUZE ANS PAR LA FAMILLE ALLARD, LIVRE DES VINS ALLIANT PUISSANCE ET DOUCEUR. À DÉGUSTER À BORDEAUX TASTING LES 10 ET 11 DÉCEMBRE PROCHAINS

Par Idelette Fritsch, photographies Pierre Martinez, adresse en page carnet

Au Château de Lastours, les vignerons ont de longue date enchâssé leur trésor dans la pierre : sur ce domaine de 850 hectares, la coulée de vignes de 100 hectares s'engouffre dans le calcaire pour venir buter contre le roc des Corbières. Trois frontières naturelles délimitent les contours de cette nacelle de verdure sur lit argilo-calcaire. Au sud, le pont du XIIe siècle enjambe la Berre, rivière d'où la route en lacet monte jusqu'au chai design construit sur les anciennes fondations d'un château de la même époque. À l'est, en surplomb des vignes, se dessine le plateau de la Treilles, où s'agitent les pales de la première ferme éolienne de France, en fonction depuis 1982. À l'ouest, la faille de Lastours ourle les vignes d'un trait net. *« Ce fossé d'effondrement est lié à l'histoire tectonique, quand la Méditerranée occidentale s'est ouverte vers l'est pour donner la Corse et la Sardaigne, explique Xavier de Rozières. Il est mentionné dans les livres de géographie de la région et fait l'objet chaque année de pèlerinages scolaires au pied de son spectaculaire miroir de faille, une falaise d'une bonne dizaine de mètres de hauteur. »* Le directeur du château de Lastours ne se lasse pas de cet écrin minéral, berceau de pierre protégeant les vignes de Lastours.

ET AU MILIEU COULE UN VIGNOBLE

En 2004, sous l'impulsion de la famille Allard, également propriétaire du Château Laroque à Saint-Émilion, ces vignes ont fait l'objet d'une importante restructuration engagée sur douze ans. Au printemps 2005, Olivier Trégoat, l'actuel directeur technique des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) hors Bordeaux, y réalise une cartographie complète des sols. *« 500 fosses spéléologiques ont permis de déterminer 15 profils de référence. Des études altimétriques et planimétriques, en définissant les courbes de niveau, ont orienté les campagnes de replantation en adaptant à chaque tènement un cépage. Nous avons réalisé là un travail de base pour mille ans »*, se félicite Xavier de Rozières. 80 % du vignoble a ainsi été replanté depuis 2006, et





Xavier de Rozières, directeur du domaine

les cépages locaux ont été privilégiés (carignan, grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, roussanne et vermentino). Sur ces sols argilo-calcaires plutôt secs et caillouteux, la syrah donne des vins riches, de couleur intense, complexes, tanniques, avec une bonne aptitude au vieillissement. Au grenache reviennent les arômes capiteux, épicés, la robe rouge et mordorée, tandis que l'emblématique carignan livre, avec des rendements maîtrisés (40 hl/ha), des vins au fruité sauvage, charpentés et puissants.

LES FIANÇAILLES DES CORBIÈRES

Pour révéler cette palette aromatique, le Château de Lastours suit une ligne claire, avec une gamme toute simple : trois rouges, une ossature commune de cépages (syrah, grenache, carignan), trois âges de vignes en guise de marqueurs (entre 5 et 15 ans, 15 et 20 ans et 20 et 30 ans) pour une montée en puissance aromatique des vins. *« Chaque millésime, nous "fiançons" les parcelles qui présentent des qualités de raisins similaires. Nous le faisons dès la vendange en fonction des arômes des baies et de la structure des peaux, puis nous affinons cette ligne lors des vinifications confiées à l'expertise de Stéphane Derenoncourt »*, détaille Xavier de Rozières, qui insiste : *« Ici, on est en vérité et on travaille en vérité. »* Le Pays cathare œuvre-t-il sur le caractère des vignerons et, par capillarité, sur les vins ? *« Sur ce terroir aux éléments contrastés (vents décoiffants, pluies violentes, soleil ardent), les vins, à la générosité affirmée, ont le caractère de leur terre et de ceux qui les font »*, affirme-t-il. Pour preuve, la cuvée Simone Descamps 2011, robe sombre, nez frais et profond. L'attaque franche dévoile une bouche soyeuse de fruits noirs, légèrement cacaotée, un bouquet aux nuances sauvages, aux arômes torréfiés s'enroulant autour de petits fruits rouges, dans une puissance retenue ■

« TERRE DE VINS » AIME :

Les cuvées rouge Château de Lastours (9 € pour Arnaud de Berre, 13 € pour Simone Descamps et 19 € pour la Grande Réserve) sur le site en ligne (espace e-shop) ou directement au caveau entièrement rénové à l'été 2015.

Phare de l'œnotourisme régional, devenu mythique depuis la venue sur ses pistes du Paris-Dakar, le château de Lastours accueille un centre d'aide par le travail (CAT), un restaurant de belle tenue (La Bergerie) et des gîtes de standing (une quinzaine de chambres). En outre, des kilomètres de pistes s'offrent aux quatre-quatre, quads et buggys.



sur le divin avec…

Hubert de Boüard

Par Rodolphe Wartel, photographie Michaël Boudot



Né en 1956, œnologue de formation, Hubert de Boüard a passé son enfance à parcourir les vignes de Saint-Émilion. Responsable du célèbre domaine familial d'Angélus dès 1985, il a acheté la même année Château de Francs, en Côtes-de-Francs (en copropriété). Il est aujourd'hui copropriétaire du Château Angélus, copropriétaire et gérant du Château La Fleur de Boüard (Lalande-de-Pomerol), copropriétaire de Château Bellevue (qui fait face à Angélus) et *« petit »* copropriétaire de Klein Constantia, en Afrique du Sud. Il conseille également, avec Hubert de Boüard Consulting, près de 80 propriétés à Bordeaux, une dans le Var, cinq à l'étranger (Portugal, Espagne, Liban, Afrique du Sud et Suisse). Père de quatre enfants – Coralie, 36 ans, Stéphanie, 34 ans, Mathieu, 32 ans, et Quentin, 27 ans –, marié en secondes noces à Emmanuelle Ponsan-Dantin, Hubert de Boüard a occupé et occupe de nombreux postes institutionnels : vice-président du Syndicat viticole de Saint-Émilion de 1991 à 1999, vice-président de l'Union des grands crus, président de l'Association des grands crus classés de 1991 à 1996… Il est aussi premier jurat à la Jurade de Saint-Émilion depuis 2011 et grand maître du Grand Conseil des vins de Bordeaux depuis 2013. Mis en cause dans le classement de Saint-Émilion, Hubert de Boüard en est sorti touché. Mais pas coulé. Confidences.



Château Angélus, premier grand cru classé A de Saint-Émilion : cette distinction constitue-t-elle humainement un aboutissement dont tu as toujours rêvé ?

Je ne pensais pas, quand mon père m'a offert ce sécateur, qu'Angélus deviendrait un premier grand cru classé A. J'ai commencé à penser très tôt au fait que je voulais être œnologue. J'ai appris à tailler avec les vignerons d'Angélus. Je montais sur les tracteurs. J'ai toujours été fasciné par ce côté pratique, plein de bon sens paysan. J'ai vécu avec eux. Je suis né au milieu des vignes. Ma vie n'est pas un hasard. Quand on ne sait pas, on est à la merci de ceux qui savent et vous pilotent. Je ne supporte pas d'être piloté. Je ne suis sous domination de personne. C'est peut-être prétentieux, mais c'est comme ça. Je suis comme saint Thomas. Il faut que je voie pour croire. Je suis un homme heureux car j'ai fait ce que j'ai plus ou moins voulu. En réalité, j'ai commencé à penser au classement quand Émile Peynaud est venu me voir, dans les années 1980. Quand il a dégusté des 1953, il m'a dit : *« Il y a un terroir, il faut que vous fassiez quelque chose. »* Il y a eu des articles de presse puis le classement de grand cru classé B. J'y ai cru. Aujourd'hui, mon bonheur est entier.

Après 30 ans de magistère à Angélus, quels sont tes autres rêves ?

J'ai des projets, tous les jours. Quand on aime, on ne se limite pas. Gargantua ne s'arrêtait pas : il mangeait parce qu'il aimait. Aujourd'hui, j'ingurgite, je consomme. On crée des postes, on a des jeunes qui intègrent les équipes. Tout ça ne s'arrête pas. Il y a des tas de choses à faire en termes de positionnement de nos vins dans le monde entier. Ceux qui pensent que les premiers crus classés de Bordeaux sont immuables se trompent. Quand j'ai fait mon premier voyage, en 1985, je me souviens de cette espèce de certitude qui habitait la plupart d'entre nous : trente ans, ce n'est pas beaucoup, et en trente ans, d'autres ont pris la place !

Ta fille a pris les rênes d'Angélus et vient d'être rejointe par son cousin après avoir passé une première année à diriger en solo la propriété. Satisfait de cette transition ?

On lui a laissé le front liné mais je suis toujours président du directoire jusqu'en janvier prochain. Il y a des discussions et j'interviens toujours dans ce « brainstorming » qu'on fait régulièrement. Je ne vois pas pourquoi je ne laisserais pas Stéphanie et son cousin Thierry prendre le leadership. Napoléon prenait ses généraux tôt. Comme ma fille, Thierry a fait des études, il a une sensibilité. À quoi ça sert que je sois derrière et que je leur dise *« cette fois-ci, c'est moi qui vais parler »*.

Crains-tu qu'Angélus puisse subir des erreurs de jeunesse ?

Je ne crois pas. La nouvelle bouteille est une idée de Stéphanie. Elle en a eu bien d'autres. Stéphanie réorganise l'entreprise. Stéphanie a racheté une grosse partie de mes parts dans la SA qui est la structure de fonctionnement d'Angélus, mais elle n'est pas majoritaire. Son rôle est la codirection de l'entreprise, et pas une codirection avec son oncle et son père. Je garde toute la partie technique. Je veux les amener à piloter Angélus techniquement. J'ai été cinq ans ouvrier agricole. Je la connais par cœur, cette vigne…

Je pense, par exemple, au ménage qui a été fait parmi les allocataires d'Angélus. Certains regrettent ta culture du consensus.

C'est possible. Il faut à un moment une certaine fermeté. Stéphanie l'a. C'est plus facile de piloter une écurie de Formule 3 qu'une écurie de Formule 1. Stéphanie a plus d'autorité que, peut-être, j'en ai eu. Elle affirme un certain nombre de choses avec courage et justesse. Elle n'est pas conflictuelle. Elle est moins enrobée que moi.
Cette décision, nous l'avons prise ensemble. Certains qui ne sont plus allocataires n'ont pas défendu notre marque comme il le fallait. On a besoin de guerriers. Le système des gentils Bisounours ne fonctionne pas. Elle a eu un courage et une force liés à sa formation et à sa jeunesse. Il faut parfois pousser des épaules pour dire qu'on existe.

Stéphanie à Angélus, Coralie à La Fleur de Bouärd… Comment as-tu géré la succession ? Car il ne peut y en avoir pour tout le monde…

C'est compliqué car j'ai quatre enfants et je les aime tous les quatre. Il

y a des enfants qui sont plus à même de prendre le leadership de l'une ou de l'autre et qui peuvent se révéler dans certaines situations. C'est le cas de Coralie à La Fleur de Bouärd. C'est moins facile d'être à La Fleur de Boüard qu'à Angélus. Elle s'ouvre, elle capte, elle a une énergie incroyable. À Angélus, elle n'avait pas ce rayonnement, car à Angélus, c'est compliqué : il faut de la diplomatie, de la rigueur. C'est une grosse machine. Dire à l'un *« tu vas plutôt aller là et toi là »* est très difficile. Cela a été une période de ma vie compliquée. Stéphanie avait vocation à aller à Angélus, elle avait cette période de six ans dans une banque londonienne. Mathieu, lui, est plus à la technique à La Fleur de Boüard et Quentin aime la pratique mais semble plus à l'aise à la vente.

Les poursuites judiciaires concernant le classement, mais aussi te concernant en t'accusant d'avoir été juge et partie, t'ont-elles affecté ?

Incontestablement. Je ne suis pas un surhomme. Là, c'est un problème humain. On est allé chercher Hubert de Bouärd et cela m'a lourdement affecté. Il y a eu une enquête et je n'ai même pas été interrogé. C'est quand même incroyable ! J'ai été mis en cause et même pas interrogé ! Heureusement, j'ai été bien entouré. Ma femme a compris ce genre de calomnie. Cela fait 35 ans que je me bats pour la viticulture. Au bout de 35 ans, on me dit *« vous vous êtes servi »*. Ce n'est pas évident…

La journaliste Isabelle Saporta t'a beaucoup questionné pour faire de toi au final un bouc émissaire, le suppôt du grand capital et de la culture bling-bling. Comment as-tu pu à ce point lui donner ta confiance ?

Elle n'est pas arrivée par hasard. Des gens ont organisé ça. Elle m'a envoyé une lettre. Sa lettre est claire et dit qu'elle vient faire une émission didactique et pédagogique. Je suis naïf. Je n'ai même pas regardé qui était Isabelle Saporta. J'ai répondu oui. Je ne me suis même pas posé la question. Je ne savais même pas qu'elle allait faire un livre. Au sujet de la décision du tribunal tombée récemment, j'ai décidé de faire appel.

Une émotion inoubliable liée au vin ?

J'adore la Bourgogne. La première émotion fantastique. Michel Bettane m'a permis de rencontrer Henri Jayer, dans les années 80, de ramener à Bordeaux quelques idées, mais surtout de comprendre qu'il y avait d'autres vins et qu'on n'avait pas le monopole de la passion ni du savoir-faire. La découverte de ces grands vins de Bourgogne a été une première. Goûter ces grands pinots a été une émotion incroyable. Ces gens ont bouleversé ma vie.

Tu donnes une image qui est celle d'un homme conservateur et moderne à la fois. Qui es-tu vraiment ?

Je suis un éclectique. Je fonctionne à l'intuitif côté bergsonien, mais intuitif scientifique. J'aime assurer ce que je fais car parfois j'emmène du monde avec moi. Conservateur, certainement. Une espèce de double personnalité, très conservateur sur certaines choses et extrêmement progressiste sur d'autres.

Au regard de la fracture sociale en France, as-tu des idées pour vivre mieux tous ensemble ?

En buvant plus de vin ! En écoutant la sagesse du vigneron. Quand on parle avec les gens qui sont en contact avec cette nature, qui est dure, on relativise. Avec des personnalités politiques opposées, si on a un repas, le vin permet de partager, de comprendre. C'est une période difficile aujourd'hui pour les jeunes. Les gens n'acceptent plus de se parler.

Voteras-tu Alain Juppé ?

Je ne suis pas juppéiste. Il ferait un excellent maire de Bordeaux s'il restait avec nous. Juppé président, je n'y crois pas un instant. Par rapport aux enjeux, il faut des éléments extrêmement forts et organisés. Il était extraordinaire quand il était au Quai d'Orsay. Après, pour le monde de l'entreprise, je n'y crois pas un instant.
Or le monde de l'entreprise, aujourd'hui, est essentiel. Il faut redistribuer, mais il faut encourager ceux qui créent. Monter son entreprise en France aujourd'hui est extrêmement compliqué. J'aurais aimé des gens comme Rousset (président PS de la Nouvelle-Aquitaine). J'aime la gestion de l'Aquitaine. Je serais plutôt sarkozyste, bien que cela ne soit pas très correct de le dire aujourd'hui. J'aurais aimé *« décliver »* cette gauche de la droite. Avec Rousset, on est d'accord sur 95 %. J'ai voté Alain Rousset aux régionales.

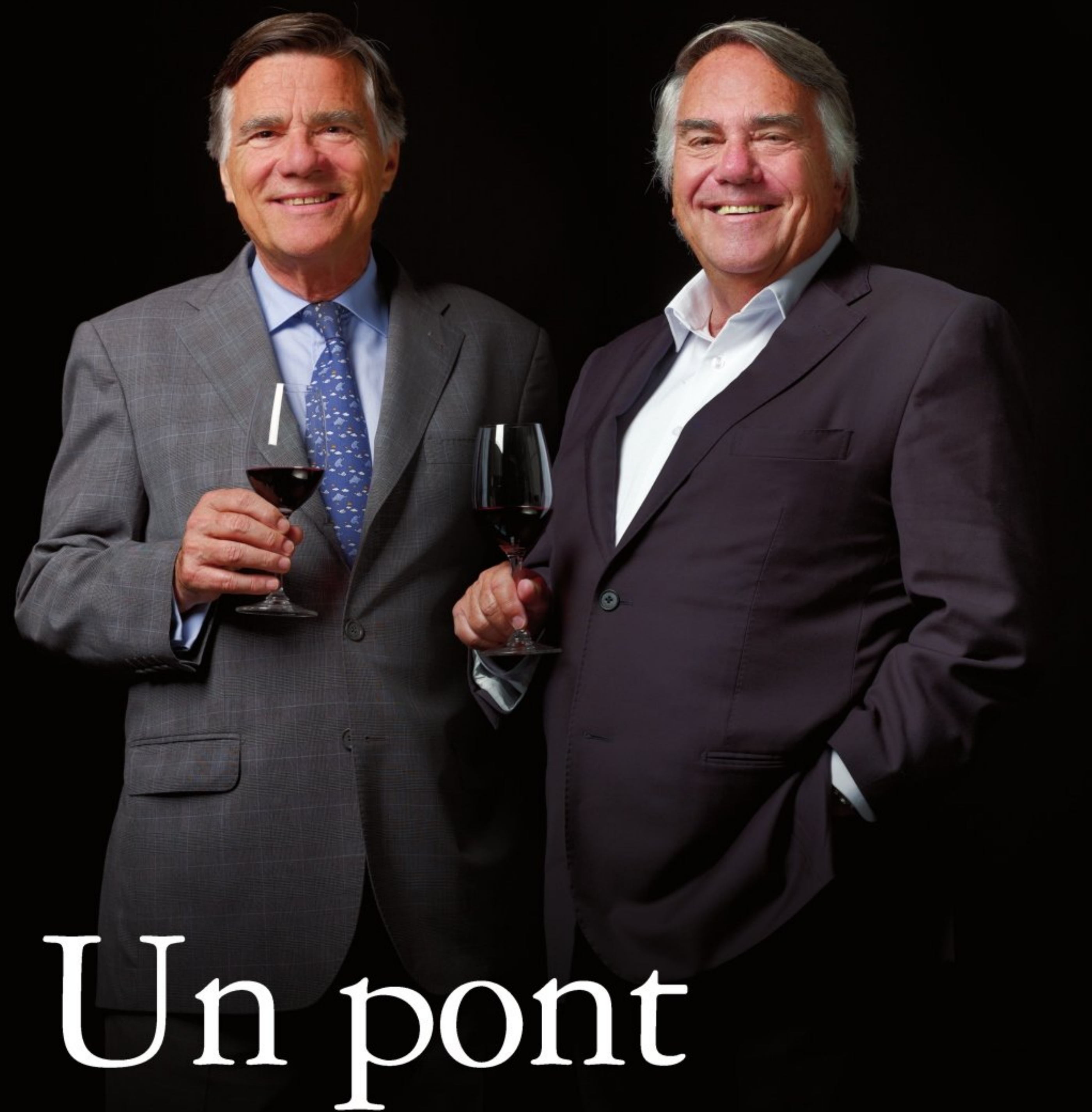
« Certains qui ne sont plus allocataires n'ont pas défendu notre marque comme il le fallait. On a besoin de guerriers »

Un sujet envahit Bordeaux aujourd'hui : la question des pesticides. Pourquoi ne prends-tu pas davantage la parole à ce sujet ? Pourquoi la laisses-tu à ton voisin et concurrent Stéphane Derenoncourt ?

Il faut connaître pour parler. Moi je prends du temps. Je ne suis pas dans la médiatisation. Je ne veux pas en faire un fonds de commerce. C'est un sujet très compliqué. C'est un sujet de transmission d'un patrimoine (sol, plantes, histoire) sur une génération qui suit. Michel Rolland, qui est le plus grand de nous tous réunis, est très en retrait. C'est un homme de terroir et de bon sens. Quand il y a des sujets très importants, il faut les aborder avec connaissance et savoir. Il y a eu des erreurs colossales dans le monde et dans la viticulture. Il faut avoir la capacité de dire *« nos sols sont propres et je suis capable de transmettre ce que j'ai reçu »*. Ensuite, il y a un problème de santé publique. Pourquoi on nous dit *« zéro soufre »* ? Je travaille depuis dix ans sur des diminutions de soufre. Des millions de gens vivent avec de l'insuline de synthèse ou de la chimiothérapie : dites-leur que la chimie n'existe plus ! Allez expliquer à des gens malades qu'il faut cesser les traitements. Scientifiquement, il faut expliquer. Il ne faut pas opposer. La sortie des pesticides, je n'y crois pas un instant. On sera sur des pesticides plus encadrés. C'est de la pharmacie.

Que boira-t-on le jour de tes obsèques ?

J'aimerais qu'on boive beaucoup. J'ai eu une belle vie. Je voudrais que tous ceux qui m'aiment se disent *« il aurait été content qu'on boive. Alors buvons, mes frères. »* C'est le gage du rassemblement. Ce côté œcuménique du vin.
Comme on boit du bordeaux tout le temps, buvons autre chose, allons plus loin. Buvons des vins de nos amis, Michel Chapoutier, Jean-Louis Chave, les Mellot, les Perrin, les Guigal… Buvons ces vins de ces gens qui ont la passion du vin. Le vin nous donnera un peu de bonheur et sera le meilleur des remèdes pour combattre une période compliquée. Buvons ces vins qui font notre bonheur ■



Un pont
sur la Méditerranée



C’EST AVEC LE SANG CHAUD, DES COUCHERS DE SOLEIL SUR LA MER PLEIN LA TÊTE ET UN SENS CERTAIN DE LA FAMILLE QUE LES PIEDS-NOIRS SÉNÉCLAUZE MÈNENT LEUR BARQUE DEPUIS MARSEILLE JUSQU’À MARGAUX. AMBIANCE

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies Alain Benoît (Studio Deepix)

C'est terminé ; tout le monde à la mer ! L'Algérie n'est plus française. Comme les autres pieds-noirs, Pierre Sénéclauze doit quitter sa terre ou mourir. Nous sommes en 1962, les accords d'Évian sont signés. Il a déjà fait partir ses enfants et son épouse l'an passé. L'état de guerre était invivable. On assassine dans la rue. Des deux côtés de la barricade, on résiste. Le FLN rafle la mise. Les Français décampent la mort aux trousses. Pierre Sénéclauze laisse les domaines et les chais ; il coupe le cordon. *« Mon père, ça l'a tué »*, résume Pierre-Louis, l'aîné des enfants, avant d'ajouter : *« À Marseille, on ne voulait voir personne, nous étions cinq enfants à vivre en huis clos, mon père a continué les affaires pour nous mais il était dégoûté de tout. »* Le frère, Philippe Sénéclauze, qui n'a pas de mots assez durs à l'égard de De Gaulle, témoigne d'un même traumatisme : *« Mon père était condamné à vivre dans un pays qui l'a trahi et volé… Quant à moi, j'ai tourné la page, ce fut un tel gâchis, je n'y suis jamais retourné… »* Car, pour Pierre et les siens, la confiscation ne fut pas seulement matérielle, elle fut sentimentale. L'Algérie était leur terre, Pierre y est né, ses enfants y sont nés, l'Oranie est le sol que son père était venu épouser. C'est à Théodore Sénéclauze, le père de Pierre, qu'il faut s'intéresser pour revenir à l'histoire de cette entreprise de négoce. Issu d'une famille de l'Ardèche, des paysans qui réussiront après la Révolution dans la fabrique de la soie et la botanique, Théodore sera pensionnaire au petit séminaire de Valence avant d'obtenir son baccalauréat, chose remarquable en cette fin de XIXe siècle. Contrairement à son grande frère Flavien, il ne souhaite pas poursuivre ses études mais ne rêve que d'une chose : rejoindre justement ledit frère qui, juriste de formation, a décroché un poste à la préfecture d'Oran. Un grand frère brillant, roublard, pas seulement bureaucrate mais aussi à même de détecter le potentiel économique du négoce de vin en lien avec la métropole. Flavien a le bras long et du pif. Théodore, alors bien aidé de son frère, pose ses valises à Oran et s'installe très vite à son compte comme négociant. Le vignoble français est ravagé par le phylloxéra, la demande en vin est énorme. L'entreprise prospère ; le vin coule à flots sur la Méditerranée. Comblé, le jeune homme de 26 ans épouse une jolie fille de bijoutier, Euphrasie Séguéla, le 21 novembre 1896. En l'église du Saint-Esprit d'Oran. Le mariage est prononcé par son oncle, Mgr Fiard, ému de retrouver la terre d'Algérie où il a officié durant cinq ans. Il faut dire que la famille Sénéclauze avait déjà tâté de l'Algérie avant Théodore. On l'a dit, Flavien en tant que fonctionnaire, Adolphe Fiard en tant que vicaire mais aussi le botaniste Jean-Adrien, qui avait prospecté la jeune terre française dans les années 1840 sans toutefois transformer l'essai.

> « Nous passions le week-end à Khémis, à 40 km d'Oran. Il y avait plus de 200 chevaux »
>
> PIERRE-LOUIS SÉNÉCLAUZE

Six décennies plus tard, Théodore, lui, y fait fortune. Son frère aussi, qui quitte définitivement l'administration pour s'associer à l'entreprise de distribution et devenir propriétaire du domaine d'Aïn el-Arba. Avec la marque Saint-Eugène, ils inondent le marché français des vins de l'Oranie. Avant-gardistes, ils mettent en place la vente par correspondance aux particuliers. En France, Théodore drague les médecins, les curés, les maires, en somme les notables des villages qui deviennent des prescripteurs. *« Les gens se rassemblaient pour acheter ensemble une barrique pour limiter les frais de transport, et les fûts revenaient vides, c'était révolutionnaire »*, explique aujourd'hui Philippe Sénéclauze. Euphrasie, dont les superbes toilettes nourrissent les colonnes des revues mondaines d'Oran, donne trois enfants à Théodore entre 1900 et 1905, Marie-Louise, Pierre et Yvonne. Ils grandissent dans le confort de la grande vie coloniale, les réclames Sénéclauze et l'immense immeuble de type haussmannien que Théodore a fait édifier au cœur d'Oran. Nonobstant l'incendie d'un chai, les procès en tout genre et le tremblement de terre de 1913, la vie est belle, ponctuée de nombreux voyages. *« Nous sommes à Venise depuis ce matin. Nous donnons à manger aux pigeons et nous nous gondolons »*, écrit-il à son architecte. Les Sénéclauze échappent à la Grande Guerre. Théodore et Flavien sont trop vieux. Pierre, né en 1903, est trop jeune. Une partie de la production vinicole est réquisitionnée pour doper les soldats mais la société n'est pas mise en danger. Plus grave est la discorde avec les vignerons du Midi, qui pointent du doigt une concurrence déloyale à l'endroit des coûts de production algériens. Tous les coups sont permis ; ça rue dans les brancards mais n'empêche nullement les Sénéclauze d'accroître leur fortune.

Pages précédentes, de gauche à droite : Philippe, Pierre-Louis, Louis, Julia et Pierre Sénéclauze



Pierre-Louis Sénéclauze



Philippe Sénéclauze

Les enfants grandissent aussi. Marie-Louise se marie avec Albert Raoux, un jeune avocat qui quitte la robe pour monter une société de négoce en vin sur le modèle de son beau-père. Aussi, sous le regard des journalistes de L'Afrique du Nord illustrée, Yvonne épouse en grande pompe le médecin Jean Regad. Et Pierre rejoint les caves Sénéclauze, qui pèsent 1 million d'hectolitres par an, 300 000 clients et une nouvelle propriété de 1 000 hectares, le Khémis, située à une quarantaine de kilomètres au sud d'Oran. *« Nous y passions le week-end, il y avait plus de 200 chevaux »*, se souvient Pierre-Louis. Flavien décède en 1931, sans descendance. Théodore et ses enfants agrandissent le portefeuille en acquérant en 1940 le domaine de Djebel Louze en Kabylie, 1 500 hectares de vignes et d'arbres fruitiers, la plus belle propriété d'Algérie, à en croire la presse de l'époque. Une oasis, avec en son centre la véritable image d'Épinal de la maison coloniale. Les vignes d'aramon, de carignan, d'ugni blanc ou de clairette donnent jusqu'à 280 hectolitres par hectare ! Théodore s'en va en 1947, laissant derrière lui un empire colonial. Pierre, fort d'une jeunesse dorée, d'un enseignement strict et catholique, a été programmé pour prendre la suite. Il accompagne son père dans les affaires depuis l'âge de 18 ans. C'est d'ailleurs lui qui, dans les années 30, va sillonner le Bordelais avec sa Citroën 7 CV traction à la recherche d'un bon placement. Pas manqué ; il achète pour une bouchée de pain le château margalais Marquis de Terme (quatrième grand cru classé 1855) et rejoint les familles viticoles de pieds-noirs débarqués – avant ou après – en Gironde, les Tari (Giscours, Nairac), les Perrin (Carbonnieux) ou les Raoux (Château d'Arsac), qui, nous l'avons vu, sont parents des Sénéclauze. Quelques années plus tard, la Seconde Guerre mondiale, plus encore la tragédie de Mers el-Kébir, va sceller le destin sentimental de Pierre. Suite aux bombardements anglais le 3 juillet 1940 sur la flotte maritime française amarrée dans le golfe d'Oran, des infirmières volontaires affluent à l'hôpital militaire d'Oran. Parmi elles, une souriante Christiane Thurin, à qui Pierre ne tarde pas de mettre la bague au doigt. Ils se promettent le 24 octobre 1942. Nice est choisie pour la lune de miel, mais, la guerre éclatant en Afrique du Nord, la circulation est interrompue, ils doivent rester en France deux ans… Pire, dans l'épuration très rouge de la Libération, Pierre, trop riche et qui plus est sympathisant de Doriot, se voit condamné à mort par contumace par un tribunal d'armée oranais. Pierre décide de revenir en Algérie pour se défendre en usant de ses relations et obtient une annulation de ce verdict. Le « négociant » est passé tout près.
Entre 1943 et 1949, Christiane et Pierre vont avoir cinq enfants promis à une jeunesse idyllique entre la ferme, l'école, la plage du Cap-Falcon, la gouvernante, la grenouille et le bénitier. Sans se mélanger

« Nous n'avons cessé de nous adapter à l'évolution du marché, en passant du litre 6 étoiles jusqu'à aujourd'hui avec nos vins de propriétés destinés aux cavistes et à l'hôtellerie-restauration »

PHILIPPE SÉNÉCLAUZE

avec les autres communautés. Monique, Pierre-Louis, Marie-Christine, Philippe et Jean. Les cinq enfants grandiront dans la propriété Saint-Joseph, à 5 kilomètres d'Oran. *« Après, quand le climat s'est dégradé, nous avons habité dans la ville car on avait peur dans cette propriété à l'écart »*, raconte l'aîné. On connaît la suite. Des années de guerre et De Gaulle, contraint ou forcé, englué dans des formules maladroites, qui capitule. Le vent avait poussé les Sénéclauze au XIXe de l'autre côté de la Méditerranée. Ce sont désormais des hommes qui les chassent sur l'autre plage. *« D'un rivage l'autre »*, dirait Céline. Pour les Sénéclauze, c'est la nakba. Retour à la case départ ? Pas tout à fait : *« Mon père avait beaucoup de trésorerie et il avait investi dans l'immobilier à Paris »*, explique Pierre-Louis. Le repli s'opère à Marseille car Pierre ne voulait pas trop s'éloigner, pensant que les choses allaient s'arranger. La mort dans l'âme, pour reprendre l'expression de ses enfants, il poursuit son affaire de négoce de la cité phocéenne en vendant en vrac le vin Sénéclauze, où la gamme se faisait sur le degré. Après les vins d'Algérie, on s'approvisionne dans le Midi, en Italie, en Grèce, en Espagne, avec succès. Au début des années 1970, Sénéclauze vend 300 000 hectolitres par an. Tous les enfants sont choqués mais pas dépaysés. Ils venaient fréquemment en vacances en France et Pierre-Louis fut pensionnaire au lycée Tivoli de Bordeaux. Soudés, les déracinés vont rejoindre l'affaire familiale, davantage Pierre-Louis et Philippe en ce qui concerne le négoce de vin. *« Nous n'avons cessé de nous adapter à l'évolution du*

marché, en passant du litre 6 étoiles jusqu'à aujourd'hui avec nos vins de propriétés destinés aux cavistes et à l'hôtellerie-restauration », explique Philippe. Cette réorientation s'est concrétisée par l'acquisition en 1991 du Château Val d'Arenc, un magnifique balcon sur la vigne de Bandol, où le mourvèdre est roi. *« On me donne les moyens et de la liberté pour que je puisse insuffler une sensibilité très bourguignonne aux vins de cette propriété »*, confie le directeur, Gérald Damidot. En 2007, c'est la propriété provençale, le Château Lauzade, qui rejoint le giron familial avec une exigence qualitative du même acabit : *« On s'est d'abord attachés à renouveler 30 hectares en cinq ans, ce fut la grande orientation, désormais à nous de gagner en précision sur les trois couleurs pour se faire davantage connaître »*, dit Nicolas Pérolini, le directeur. *« Les Sénéclauze, c'est patrimonial, j'utilise cette valeur pour vendre les vins, il y a de l'histoire »*, ajoute Daniel Zebec, le directeur commercial. Enfin, le Château Marquis de Terme poursuit son ascension avec pour chef d'orchestre Ludovic David, arrivé en 2009 pour sublimer ce grand cru classé de Margaux qui ronronnait. *« Historiquement, la famille Sénéclauze est peu présente dans le Médoc, donc les directeurs qui m'ont précédé ont toujours eu beaucoup d'autonomie. Comme moi. Ainsi, nous basons notre collaboration sur la confiance, l'honnêteté, de réguliers entretiens téléphoniques et ils ont pour l'instant soutenu ma stratégie et toutes mes propositions »*, prévient le directeur général. Aujourd'hui, et ce depuis la valorisation folle des grands crus classés à compter des années 1980, le Château Marquis de Terme est un vrai bijou dans le patrimoine des Sénéclauze. Objectif affiché : le top 5 de Margaux ! *« Ma force est d'avoir en face de moi une famille qui souhaite avant tout repositionner la propriété dans l'univers des crus classés, le vin comme l'identité, et non toucher des dividendes comme un groupe purement financier »*, explique l'imperturbable Ludovic David. Dans cette logique et suspendus à une famille devenue moteur, d'importants projets œnotouristiques vont voir le jour en 2017 avec une nouvelle boutique, des salles de séminaires, etc., pour surfer sur le développement de Bordeaux, capitale du vin s'il en est. De concert, cette famille de pieds-noirs – Marie-Christine et Jean vont décéder prématurément en 1998 et 2003 – s'adapte avec le tempérament bouillant des gens du Sud. Il y a toujours un peu de Pagnol ou d'Arcady qui traîne… *« Le patron de venteprivée.com m'a envoyé un message, il n'y avait pas de phrases, que des petits dessins, j'ai rien compris… »* tonne Pierre-Louis. On rigole, on s'aime, on s'engueule, on s'embrasse chez les Sénéclauze. On passe le relais aussi et si possible de manière chromosomique. Pierre-Louis et Catherine – très impliquée dans tout ce qui est architecture et déco – ont deux enfants. Brune autant que tempétueuse, Julia, millésime 1982, de formation hôtelière (école Glion, restaurant Le Crillon, cuisine du Quai d'Orsay…), est dans la boîte depuis 2007 à un poste multifonction, de la distribution à la communication. *« D'ailleurs, je reçois encore des mails d'Oran de personnes voulant reprendre contact avec notre famille, notre histoire ne nous quitte pas »*, s'amuse Julia en mettant la main sur l'épaule de son petit frère. Il s'appelle Pierre, il a 25 ans ; plus réservé, non moins motivé par l'aventure familiale, il n'envisage rien d'autre que le vin : *« Durant mon école de commerce, j'ai fait un stage dans la promotion immobilière pour faire autre chose mais désormais je suis très attiré par l'Asie pour y vendre du vin, travailler dans ce milieu ne fait aucun doute. »* Philippe et son épouse Vanina ont eu un garçon, Louis, qui a aujourd'hui 23 ans et qui poursuit des études de finances en Angleterre. *« Je veux faire mes preuves ailleurs pour prouver à mes parents et me prouver que j'en suis capable. Je me donne cinq à sept ans et, concernant les affaires familiales, l'immobilier comme le vin m'intéressent »*, dit-il. Paloma, future juriste, et Arnaud, en école de médecine, sont les enfants de Jean ; simples actionnaires ou actifs, ils seront dans tous les cas de la partie. Ainsi, les cinq petits-enfants arrivent progressivement aux affaires avec le même sang chaud, une envie intacte de bâtir et le souvenir d'un passé flottant entre la France et l'Algérie. Ne cherchons plus ; les Sénéclauze sont des Méditerranéens ■



CARTE D'IDENTITÉ

Le pôle vin de la famille Sénéclauze – y compris le **Château Marquis de Terme** – emploie une cinquantaine de personnes pour un Chiffre d'Affaires de 18 millions d'euros. Pour le bénéfice : « Oualou », répond Pierre-Louis. **Le Château Val d'Arenc** – qui se dote d'un caveau – produit 120 000 bouteilles et 200 000 cols pour le **Château Lauzade**. 70 % des vins de ces deux propriétés sont vendus en région Paca. Avec la part de négoce, la production est de 4 millions d'équivalent bouteilles. Le Château Marquis de Terme (40 ha), entièrement vendu par la place de Bordeaux, s'envole à plus de 80 % à l'étranger. Concernant ce grand cru classé 1855, le millésime 2011 (35 €) témoigne à merveille du renouveau de ce château, tout en équilibre et finesse. 2012, 2013 et 2014 confirment le come-back. Le blanc du Château Lauzade 2015 (9,50 €) est aussi de très belle facture, sur les fleurs blanches avec une heureuse suavité. Sur ce même millésime, le bandol rosé du Château Val d'Arenc (12,80 €) est fidèle à la signature du mourvèdre, racé et puissant.
Le rouge est de la même veine.



Louis, Julia et Pierre Sénéclauze



Fou de beaujolais

PASSIONNÉ PAR LES TERROIRS DU BEAUJOLAIS, FRÉDÉRIC BERNE, JEUNE VIGNERON, BIENTÔT CERTIFIÉ BIO, ENTEND METTRE EN LUMIÈRE LE POTENTIEL DE SA RÉGION. SON PROJET LUI A PERMIS D'ÊTRE LAURÉAT DU PREMIER CONCOURS VIGNERONS & TERROIRS D'AVENIR

Par Frédérique Hermine, photographie DR, adresse en page carnet

Frédéric Berne cherche une salle de mariage dans le vignoble du Beaujolais lorsqu'il s'arrête au Château des Vergers, à Lantignié… Et tombe amoureux de la cave voûtée qui n'a plus de vigneron. De fil en aiguille, en échangeant avec le propriétaire, Pierre-Henri Bassouls, il lui propose de refaire du vin chez lui et de commercialiser en direct sa production. Et la grande aventure commence, il y a trois ans. Frédéric connaît bien la région – ses parents étaient agriculteurs non loin de là et il a d'abord travaillé chez Robert Perroud. Fort de quatre ans d'études en viticulture, le jeune homme cherchait à monter son domaine. Le projet est à la fois modeste et ambitieux quand on part de rien, mais les Bassouls ont tout de suite eu confiance dans ce grand garçon à la fois franc et timide, qui étudie avec autant d'acharnement les principes de l'agro-écologie d'un Pierre Rabhi ou d'un Claude Bourguignon que les moyens de commercialiser ses bouteilles, de préférence en direct sur le Web ou en faisant la tournée des bistrots, cavistes et restaurants lyonnais. Face à certains producteurs qui *« oublient »* de mentionner depuis quelques années *« Beaujolais »* sur l'étiquette ou le signalent en petit derrière la bouteille, Frédéric veut revendiquer gros et fort l'appartenance à ce vignoble *« que l'on ne met pas assez en avant. Il fait pourtant partie de notre patrimoine et je suis convaincu qu'il a un beau potentiel. »* Et de rappeler que *« même le beaujolais nouveau est un vin de terroir vendangé manuellement, sur la légèreté et la finesse »*. Frédéric fait d'ailleurs partie du groupe de réflexion sur les beaujolais-villages et sur les crus.

UN JOUR, UN CRU À LANTIGNIÉ

Il reprend donc en métayage 6 hectares, principalement en Beaujolais-Villages, au sud de Villié-Morgon, auxquels vont s'adjoindre quelques arpents de Chiroubles (60 ares) et de Morgon (64 ares) qu'il est parvenu à acheter après avoir fait le tour des banques. Il faut néanmoins replanter pour une mécanisation

des sols qui vise à supprimer les herbicides. Le trentenaire n'a qu'une stratégie en tête : « *Offrir à la plante une nourriture équilibrée pour stimuler ses défenses naturelles et intervenir le moins possible et le plus naturellement possible.* » Le vignoble, on l'a compris, sera donc en bio. Frédéric Berne joue sur trois styles de vinification : sur le fruit du gamay avec des macérations courtes de 3-4 jours pour le beaujolais nouveau, qui représente 10 % de sa production ; des macérations de 7 jours pour le beaujolais-villages, qui doit « *rester plus sur le fruit que sur les épices* » ; et jusqu'à 11-13 jours pour les crus, afin d'en « *extraire la couleur et les tanins avant l'élevage* ».
Pour Frédéric Berne, tout paraît simple quand on croit en son terroir et au savoir-faire ancestral des vignerons de la région… Et que l'on ne compte pas ses heures. Son travail a vite attiré l'attention. Au printemps dernier, Frédéric Berne faisait partie des sept finalistes de la première édition du concours Vignerons & Terroirs d'avenir, une collaboration entre le groupe AdVini et SupAgro Montpellier pour aider un jeune producteur à s'installer ou à développer son exploitation. Il en a été déclaré le lauréat à l'unanimité, avec à la clé un chèque de 50 000 euros et sept jours de formations et conseils.
Une reconnaissance qui devrait l'aider à faire connaître ses vins (15 000 bouteilles en 2015), mais le vigneron rêve déjà d'un autre challenge : prouver que Lantignié a de beaux terroirs pour peut-être, un jour, voir naître un onzième cru en Beaujolais. ■

TERRE DE VINS AIME

Le beaujolais-villages (9,80 €), franc et croquant sur les fruits rouges, souple et harmonieux, idéal sur un plateau de charcuteries, lasagnes, pizzas, ou même sur tout un repas dès l'apéritif.







à l'origine de notre Histoire...

Un hommage devenu

icône



cavedetain.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Talent toscan

RARISSIMES ET CONVOITÉS, C'EST À BORDEAUX TASTING LES 10 ET 11 DÉCEMBRE PROCHAINS QUE VOUS POURREZ DÉGUSTER LES FLACONS D'ORNELLAIA, LA PREMIÈRE CLASSE TOSCANE. L'AMBITION D'UN GRAND CRU CLASSÉ AU PAYS DU CHIANTI. RIEN N'EST TROP BEAU POUR QUE LE RÊVE SE RÉALISE

Par Sylvie Tonnaire, photographies Pierre Martinez

« *Je n'avais pas 10 ans lorsque les paparazzis du vin ont fait crépiter leurs flashs à chacune de mes sorties : mon nom, Ornellaia, fait rêver, mon origine, la Toscane qui regarde la Méditerranée, idem, ma plastique, avec tous les éléments d'un grand cru classé, donne le frisson. Mes coachs sont formels, je ne suis qu'un tout jeune top model, mais promise à une carrière de diva.* »
Voilà ce que pourrait murmurer la propriété mythique, lovée dans un cirque à la géologie complexe, juste à côté du village médiéval de Bolgheri et de sa célèbre allée de cinq kilomètres de cyprès, classée au Patrimoine mondial et chantée par le poète Carducci.
Face à la côte des Étrusques et à l'île d'Elbe, séparés de Sienne par plusieurs parcs naturels, les 115 hectares de vignoble, piqués de 2 500 oliviers, ont pour voisins le célèbre et précurseur Sassicaia, né à la veille de la Seconde Guerre mondiale, et le vénérable mais moins connu Castello di Bolgheri, dont les caves sont incluses dans les fondations millénaires du village éponyme.

NAISSANCE D'UN SUPER TOSCAN

Acquise en 1981 par le marquis Ludovic Antinori, la propriété est plantée à partir de 1982. L'encépagement ? Tout ce qui peut faire un grand cru bordelais : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot pour les rouges, le local sangiovese ne comptant que pour 1 %. Sauvignon, viognier et verdicchio en blanc : 2013 sera le premier millésime siglé Ornellaia. Sur une mosaïque de sols – argilo-calcaires, alluvions marines, sédiments volcaniques plus ou moins métallifères, galets roulés –, chaque implantation de cépage a été mûrement réfléchie, avec des densités de plantation allant du simple au triple.
Dès 1991, Michel Rolland devient conseiller associé. Puis, en 1999, la famille Mondavi se penche sur le berceau de la star en herbe, adoubée dans le clan des super toscans. 2002 voit l'arrivée du négociant Frescobaldi (aujourd'hui seul propriétaire) et du directeur actuel, un jeune œnologue français (cocorico !), Alex Heinz, élève de Denis Dubourdieu, passé par Château la Dominique, à Saint-Émilion.

UNE HISTOIRE DE SEULEMENT 30 ANS

« Le point clé est d'aller le plus loin possible dans la sélection parcellaire : il y a 70 lots identifiés, élevés un an séparément, sans avoir la garde comme objectif principal. L'historique du domaine est récent, il y a certaines parcelles dont on découvre encore le potentiel. » La ligne de conduite est de ne pas mettre de limite à l'exigence, quitte à fonctionner différemment : 90 % du personnel est féminin, pour un travail plus méticuleux ; la cuve béton n'a fait son apparition qu'en 2016. Tout est

Ci-contre : Alex Heinz, directeur et œnologue du domaine



important : chaque plante autour de la propriété comme à l'intérieur des vignes est scrutée sous une loupe bienveillante : *« Les oliviers nous apportent beaucoup pour l'équilibre environnemental. Ici, en plus, ils sont protégés, on n'a pas le droit de les couper. La viticulture n'a que 30 ans, on n'a pas eu le temps de tout abîmer, on travaille dans l'esprit bio avec un gros effort de recherche sur la préservation de l'environnement. On n'a pas beaucoup d'excuses, il n'y a pas de météo problématique. »* Idem pour l'enherbement : fèves et céréales sont semées pour leur apport nutritif et équilibrant, haies et bosquets sont entretenus et protégés. La nature est l'écrin d'un trésor : les vignes.

INFUSION MÉDITERRANÉENNE

« Trente ans de recul, c'est peu mais suffisant pour avoir le bon geste agronomique. Depuis les années 2000, on procède à la rotation des vignes, en complantation, car c'est le seul moyen d'avoir de vieilles vignes en état de produire. » Après un démarrage en flèche surfant sur la vague super toscan, avec beaucoup de concentration et de bois, le style s'affine. *« Entre 1997 et 1999, il y a eu un palier, la recherche d'une identité, il y a une filiation bordelaise bien sûr, on peut faire ici des merlots extraordinaires, les cabernets sont rarement végétaux, mais le caractère méditerranéen existe, on est dans la générosité et en même temps dans la recherche de la fraîcheur. »*

Si 2015 fut un grand millésime facile à conduire, Alex Heinz avoue un faible pour 2011 : *« C'est un monument, riche, puissant, mais encadré, un modèle d'équilibre entre le solaire et la fermeté. »*
Cet état d'esprit d'excellence, loin de faire des jaloux, a infusé alentour. Très intelligemment, les ventes au domaine sont contingentées à un flacon par personne d'une cuvée réservée aux visiteurs (le prix ?). Un tiers des vins est commercialisé sur le marché national. Très localement, on trouve chez tous les cavistes la courte gamme des rouges d'Ornellaia… sur quantité de millésimes. Et, lorsqu'on passe à table, pas de coefficient multiplicateur, on reste au prix caviste. La botte de la botte ? ■

« TERRE DE VINS » AIME

Ornellaia Bianco, DOC Bolgheri 2013 (environ 240 $) : premier blanc à porter en étendard le nom du domaine mais, bien sûr, pas le premier produit sur la propriété car il y a eu des années d'essais. Voilà une version bien gourmande du sauvignon, sensation appuyée par l'apport fruité du viognier. Un bel équilibre sur la longueur, la suavité, la salinité s'affirmant en finale.

LE DRAGON DE QVINTVS
MMXI
SAINT-EMILION GRAND-CRU
2011
Domaine Clarence Dillon

CHATEAV QVINTVS
MMXI
SAINT-EMILION GRAND-CRU
2011
Domaine Clarence Dillon



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Cuvées de fêtes
Tout est permis !

CHAQUE DÉGUSTATEUR DE « TERRE DE VINS » A DANS UN COIN DE SES CARNETS DE DÉGUSTATION UNE PAGE MARQUÉE « FÊTES », OÙ SONT CONSIGNÉES DES CUVÉES DESTINÉES À LA SÉLECTION QUE VOUS VOUS APPRÊTEZ À LIRE. DE DÉGUSTATIONS EN SALONS PROFESSIONNELS, DE VISITES DE DOMAINES EN DÉJEUNERS DOMINICAUX, NOTRE ÉQUIPE EST SANS CESSE À L'AFFÛT DE CES CADEAUX DE FIN D'ANNÉE À VOTRE INTENTION.

Par Anne Serres et Sylvie Tonnaire, photographies DR

MILLÉSIMES À LA FÊTE

Qu'est-ce qu'un vin de fête ? Une cuvée pas forcément chère mais obligatoirement complexe. Qu'elle soit épicée ou charmante et charmeuse, c'est une invitation à la joie et au plaisir d'être ensemble.
Regarder l'année écoulée par nos coups de cœur de dégustation est aussi l'occasion de rappeler à votre souvenir des vignerons, des caves, des négociants qui nous ont marqués.
Enfin, une cuvée de fête doit nous inspirer des accords gourmands qui sentent le coin du feu et les rires en famille et entre amis. Tels sont nos critères, résumés en seul mot : le plaisir !
Pour cette fin d'année 2016, nous avons sélectionné une certaine variété de millésimes, tous disponibles à la vente, du champagne Salon 2004 aux rosés et blancs 2015.
2011, 2012, 2013… Quelques millésimes récents ont présenté des profils tranchés, difficiles dans certaines régions, idéaux dans d'autres. Goûtés en avant-première, ils tiendront leurs promesses et sont à réserver aux cadeaux à faire ou à se faire pour venir enrichir vos caves. 2013, annoncé comme un millésime exceptionnel en Languedoc-Roussillon, s'est confirmé dans ce statut au fil des dégustations, frais, équilibré, d'une finesse inégalée. La vigne n'a pas ou peu connu de stress hydrique dans la région. Les raisins y ont gagné une précision aromatique irrésistible, et les vins se distinguent par la finesse de leur trame tannique. À leur zénith dès aujourd'hui, ils y resteront dix ans au moins. Il est encore temps de s'en procurer, mais les stocks s'épuisent, ne tardez pas !

DES VINS BRILLANTS

À tout seigneur tout honneur, le roi champagne et ses chevaliers crémants et blanquette s'illustrent avec talent dans cette sélection. Ils sont secondés par les vins doux naturels, liquoreux et moelleux, dont la période des fêtes signe les jours de gloire (bien que nous soyons partisans de leur côté « incontournable du frigo » pour le réconfort du cuisinier ou la transformation d'un morceau de fromage en dégustation d'exception, la consolation de l'esseulé devant un navet télévisuel !). Les vins rouges de caractère, aux accents épicés et aux structures tanniques affirmées occupent naturellement le terrain, aux côtés d'une luxueuse cuisine d'hiver qui fait la part belle aux plats en sauce, aux gibiers, à la truffe et aux châtaignes. Et nous gardons toujours de la place pour des blancs et rosés, charnus ou enlevés, pour changer, pour rafraîchir et pour varier les plaisirs.

DU TRÈS BON BIO

Enfin, si les vins bio sont présents au fil de ces pages, nous leur consacrons en plus un espace dédié, piochant dans toutes les régions, car non seulement nous savons que nombre d'entre vous les recherchent, mais ils nous ont définitivement convaincus et séduits. Laure Goy, qui en présente deux à chaque numéro dans sa rubrique « Duo de bio », a fait preuve d'une détermination certaine pour obtenir cette fenêtre. Et elle a raison !
Bref, tous les styles de vins sont là, et tout est permis pour cette période de fêtes. Elle clôt un millésime 2016 qui a mis les vignerons à l'épreuve. Nous débusquerons les meilleures cuvées dès l'an prochain. Mais, pour l'heure, régalons-nous ! Toute l'équipe de « Terre de vins » vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année !

LE JURY


Sylvie Tonnaire
« Terre de vins »


Laure Goy
« Terre de vins »


Joëlle W. Boisson
Champagne


Mathieu Doumenge
« Terre de vins »


Laurent Gotti
Bourgogne


Anne Serres
Languedoc Roussillon


Jean-Charles Chapuzet
Bordeaux


Chantal Sarrazin
Rhône
Provence


Thierry Perardelle
Champagne


Frédérique Hermine
Sud Ouest
Provence
Corse


Isabelle Bachelard
Alsace, Loire

NOTRE ORGANISATION

Une fois n'est pas coutume, ces vins n'ont pas tous été dégustés à l'aveugle. Et c'est même tout le contraire, puisque, en dehors des dégustations professionnelles, c'est sur le terrain que nous faisons les meilleures découvertes.

LA QUESTION DU MILLÉSIME

Un coup de cœur absolu et puis, cruel dilemme, le millésime choisi n'est plus à la vente. Que faire ? Nous avons essayé, autant que faire se peut, d'éviter de ne parler que de millésimes introuvables, mais dans certains cas, et en particulier dans le vignoble bordelais, ce n'est pas possible. Cependant, ces millésimes-là, que seule une longue garde exalte, sont peut-être déjà dans vos caves, sur la Toile ou chez vos cavistes préférés.

NOUS LIRE

Pour plus de lisibilité, la couleur des vins est indiquée par la couleur du nom du domaine.

BORDEAUX

par Laure Goy, Mathieu Doumenge et Jean-Charles Chapuzet





Château du Jaugueyron

Haut-Médoc

Clos du Jaugueyron 2014

17 €

On connaît davantage les prouesses biodynamiques de Michel et Stéphanie Théron sur leurs cuvées de Margaux mais qui méritent quelques années de vieillissement. En attendant, leur Haut-Médoc est d'une grande élégance où tout se joue sur la finesse des tannins. Un très bon rapport qualité-prix.

Sur un foie de lapin et des petits pois du jardin.

Château du Taillan

Haut-Médoc - Cru bourgeois

Château du Taillan 2011

14 €

Un joli nez cassis annonce une un vin tendu qui se confirme en bouche. La patience a payé lors de la vendange des cabernets francs qui sont bien mûrs. L'élévage s'est opéré sur la structure et non l'aromatisation. Du médoc pur jus. Il faut profiter du passage au Château pour acheter aussi du 2012 ; dans un autre registre, celui de l'amplitude et de la gourmandise.

Dans les deux cas, prévoir une belle échine de porc au four.

Château Meyney

Saint-Estèphe

Château Meyney 2003

50 €

Cerné par Montrose et Calon Ségur, Château Meyney est l'un des plus prestigieux "non classés" de Saint-Estèphe. La force de son terroir de se retrouve de façon surprenante sur un millésime aussi inattendu que 2003. Année caniculaire s'il en est, mais ici point de note cuite ou d'essoufflement prématuré : de l'élégance, des touches florales presque margalaises, un peu de truffe, de la violette.

Une délicieuse curiosité, encore meilleure en magnum, recommandée sur un boeuf Wellington.

Vignobles Barton

Moulis en Médoc

Château Mauvesin-Barton 2014

15 €

Les arômes torréfiés s'imposent au nez, on est dans le dur, le cuir, la grave, le solaire, bienvenue à Moulis. La matière est retour depuis l'arrivée de la famille Barton, la classe aussi... Mauvesin is back!

C'est encore jeune, il faut le carafer et, dans l'idéal, attendre le lendemain sur une parfaite entrecôte, ne pas chercher midi à 14 heures.

Château Gruaud Larose

Saint-Julien Grand Cru Classé 1855

Château Gruaud Larose 1989

150 €

"Le vin des rois, le roi des vins" n'usurpe pas son surnom historique lorsqu'on déguste un millésime aussi précieux que 1989. Les grands bordeaux sont ceux qui passent l'épreuve du temps avec grâce : celui-ci est encore en pleine jeunesse, à la fois poli et soyeux, doux et souple comme un vieux tweed, des notes de cuir, de cèdre, de pin maritime et de viande séchée sous le fruit encore gourmand.

A savourer sur des cailles en sarcophage.

Château Grand Puy Ducasse

Pauillac Grand Cru Classé 1855

Château Grand Puy Ducasse 2012

40 €

Ce 5ème Grand Cru Classé n'est certes pas le plus "bankable" des grands noms Pauillacais mais il présente un intéressant rapport qualité-prix à l'approche des fêtes, en particulièrement sur ce millésime 2012 où sa dominante de merlot tire son épingle du jeu. Mûre écrasée, prune sauvage, matière souple, notes doucement torréfiées en finale.

Avec un tournedos Rossini.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Pauillac

La Réserve de la Comtesse 2014

30 €

Ça devient rare, un très beau second vin qui ne se contente pas de surfer sur l'image du premier... La pureté de cette cuvée composée à 59% de cabernet sauvignon et 41% de merlot est un plaisir d'équilibre et de suavité. "L'été indien fit des miracles", sourit le directeur général Nicolas Glumineau qui, fidèle à sa philosophie du vin, a parfaitement maîtrisé l'élevage (12 mois, 25% barriques neuves) pour conserver le fruit.

Sur une côte de boeuf pardi.

Château Pichon-Baron-Longueville

Pauillac

Les Griffons 2014

44 €

Démonstratif mais bien construit, les Griffons n'est "que" le troisième vin du Château, mais se dévoile pourtant avec la classe d'un grand.

Noir, mûr, boisé mais sans excès, l'aromatique cerise noire et épices douces, pointe de cacao amer et zestes d'oranges en finale lui permet de tenir tête aux gibiers en sauce ou à un boeuf wellington.

Château d'Issan

Margaux - Grand Cru Classé 1855

Château d'Issan 2012

55 €

Les 1855 ont un prix mais ce Château d'Issan est un grand moment de dégustation pour les amateurs de Margaux, c'est-à-dire les aficionados d'équilibre et de finesse. Nous y sommes.
Avec quelques années, ce vin sur des notes de cassis s'est apaisé pour ne garder que la fraîcheur et la tension. La dominante de cabernet sauvignon (67%) travaille sur la longueur en bouche.

On peut le marier avec une belle chair de turbot et des chips de lard.



Château de Rouillac

Pessac- Léognan

2012

24 €

C'était le deuxième millésime de l'équipe de Laurent Cisnéros. Cet ancien chef d'entreprise, mais aussi footballeur à haut niveau, largement hyperactif et passionné d'équitation, rachète en 2009 les 36 hectares de Rouillac, entre Bordeaux et première forêt des Landes, à 15 minutes de Bordeaux. Pas issu du sérail, il fait "le choix de s'entourer des meilleurs", Jean-Christophe Barron en directeur technique et Sophie Burguet en maître de chai, Eric Boissenot en oenologue conseil et "souhaite faire progresser le terroir grâce à une agriculture raisonnée certifiée par l'AFNOR". Les vins, en blancs comme en rouge offrent de plus en plus de finesse, année après année. Ici, le 2012 est parfait pour mettre sur une belle table de fête : équilibré, soyeux, sur des notes fumées et d'évolution au nez, mais une bouche encore croquante, ce beau rouge issu des graves de Canéjan est un excellent rapport qualité-prix.



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

HÉRITIERS CASTÉJA

www.batailley.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Château Pape Clément

Pessac-Léognan

2006

env. 120 €

Ce cru classé de Graves, phare de la galaxie Magrez, se la joue dix ans après sa mise en bouteille, tout en finesse. Tanins patinés, arômes nobles de cuir, nez de noisette grillée, finale framboisée élégante.

 Avec une pintade fermière rôtie.

Château Brown

Pessac- Léognan

2011

22 €

Les années ont assoupli sa structure, et le fruit se révèle avec beaucoup de finesse. Un excellent rapport qualité-prix dans l'appellation sur ce millésime.

Avec un sauté de veau aux morilles.

Château Gravas

Sauternes-Barsac

L'Esprit de Gravas 2013

14 €

Avec un habillage esthétique, signé Paul Flickinger, l'Esprit de Gravas offre un sauternes encore frais et plein de peps dans les cinq première années une bouche exotique et rafraîchissante.

Une très belle façon de commencer le repas avec un foie gras poêlé.

Château Smith Haut-Lafitte

Pessac-Léognan

Grand Cru Classé de Graves 2010

env. 140 €

En 2010 la réussite de l'équipe de la famille Cathiard a été de révéler l'expression pure du terroir des graves guntziennes classées parmi les meilleures des Graves. Un équilibre parfait entre les notes fumées, le fruit noir dense, la fraîcheur minérale et l'assagissement des tanins après quelques années de bouteille.

A marier avec un pigeon à la royale.

Château Le Pape

Pessac-Léognan

2013

env.25 €

Malgré son très jeune âge, le renouveau de cette propriété, repris par l'équipe de Haut-Bailly depuis 2012, est prometteur. Ce vin, merlot majoritaire, après un passage en carafe, révèle une belle élégance et un jus vibrant.

A boire avec un civet de biche.

Domaine de Chevalier

Pessac-Léognan

2010

env. 80 €

Une valeur sûre sur les graves de la rive gauche. particulièrement en 2010, où tout le fruit, la chair et la finesse de cet assemblage merlot-cabernet et une pointe de petit verdot se révèle avec allure.

 Avec votre boeuf wellington.

Château de Rayne Vigneau

Sauternes 1er Cru Classé

Château de Rayne Vigneau 2011

40 €

Nez d'orange amère et d'abricot confit, presque floral en bouche, une sucrosité maitrisée malgré de forts acents de pâte de fruits, de figue blanche, de miel et d'acacia, ce liquoreux à la fois gourmand et délicat porte assurément la signature du regretté œnologue Denis Dubourdieu, qui a contribué à son élaboration.

 Sur un carpaccio d'ananas aux épices douces.

Château Climens

Barsac 1er Cru Classé

Château Climens 2006

80 €

L'incomparable race de ce 1er Cru Classé de Barsac, élaboré d'une main d'orfèvre par Bérénice Lurton, se retrouve dans ce magnifique 2006. L'équilbre entre fraîcheur et sucrosité, la complexité des arômes de fruits confits, écorce d'orange, miel et pain d'épice, en fait l'invité idéal des grandes tables de réveillon.

Sur un vacherin aux fruits exotiques.

Château Suduiraut

Bordeaux Blanc

Le blanc sec 2015

12 €

On connait plutôt le sauternes de Suduiraut, ici ce beau blanc surprend les palais par son équilibre entre onctuosité (noter le sémillon majoritaire dans l'assemblage), gourmandise miellée (pourtant sec !) et fraîcheur agrumes en finale. une nouveautré réussie de la gamme. Avec des bulots et des langoustines.



Château Haut-Bergeron

Sauternes

2013

24,50 €

Entre la vanille fraîche, les zestes de citron vert et le miel d'accacia, la bouche de ce liquoreux est un bel équilibre entre la fraîcheur et le sucre. Exotique, floral, et épicé en finale, on l'ouvre dès cette fin d'année, ou on l'oublie en cave pour des années...

 Avec un plateau de fromages affinés.

Château de Cérons

Graves

2014

12 €

Avec son assemblage de sauvignon blanc (35 %), gris (15%) et sémillon (50%), le blanc de Caroline et Xavier Perromat s'ouvre après quelques années sur une structure douce, légèrement beurrée, une fraîcheur toujours présente et une finale sur de très beaux amers.

 Avec un bar rôti au beurre d'agrumes.

Vignobles Dourthe

Graves

Château Rahoul 2014

23 €

Il est destiné aux amoureux de vins jeunes, sur la puisance, l'opulence, des formes. Il peut vieillir bien sûr mais ce vin séduit déjà par une belle sucrosité, son bouquet d'agrumes et une touche de miel en finale.

En avant toute pour une poêlée de Saint-Jacques avec un wok de légumes.

Vignobles Carreau

Blaye Côtes de Bordeaux

Château Crusquet Sabourin 2012

12 €

Cet assemblage de merlot (80%) et de cabernet sauvignon (20%) a besoin d'une carafe pour s'ouvrir. On ne recherche pas la puissance mais le plaisir du fruit ; c'est élégant, fluide, soyeux, sans chichi. Une belle direction pour les vins de Blaye.

 Sur une belle assiette de charcuterie italienne.

Laurence et Marc Pasquet

Blaye Côtes de Bordeaux

Château Mondésir-Gazin 2010

12 €

Il en a encore sous la pédale. Ce vin bio a joué la carte du malbec (35%) pour accompagner le merlot et c'est une réussite. Le nez et la bouche sont réglissés, le long élevage à la Brumont a travaillé sur la structure.

C'est un vin d'hiver, sur du gibier, avec de la buée sur les vitres et des rires qu'on entend dans la nuit.

Domaine Léandre Chevalier

Vin de France

Malbec 2015

15 €

Même - surtout - sur nos tables de fêtes, on a parfois besoin d'un vin de soif, un vin de copains, à boire à grandes gorgées sans se poser de questions. Le Malbec de Dominique Léandre Chevalier, vigneron iconoclaste qui s'applique dans le Blayais à inventer des cuvées atypiques, est de ceux-là.

Un pur plaisir poivré à savourer sur des coeurs de canard grillés.

Château Cheval Blanc
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
PETIT CHEVAL 2014
90 €

Le premier vin blanc produit par Château Cheval Blanc, produit à 4500 bouteilles seulement. Un sauvignon blanc "apprivoisé", sans aucune notre variétale mais avec de la tension, un jus de fleur blanche, de fenouil, de pèche de vigne, légèrement citronné. Sur des queues de langouste juste rôties.

Château Genibon-Blanchereau
CÔTES DE BOURG
Améthyste de Genibon 2012
9,50 €

Il y a à Bordeaux des grands vins pas chers. Ce Côtes de Bourg l'atteste, offrant un bouquet de fruits rouges, des tannins qui se sont parfaitement fondus et 30% de malbec qui vont racer ce vin. C'est du classique, du Balzac, une valeur sûre.

Avec un foie de veau giflé d'un filet de vinaigre balsamique et une vraie purée.

Vignobles Rodet-recapet
CÔTES DE BOURG
Château Brulesécaille 2011
11,50 €

C'est la perle des Côtes de bourg, un très grand terroir. Ce 2011 arrive à maturité, la puissance est domptée avec les années et tout se joue sur le grain des tannins. Il faut prendre son temps ; il évolue dans le verre devant une belle volaille avec des morilles. Son prix n'est pas une blague pour ce très grand Bordeaux.

Famille Pourquet-Bécot
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Grand-Pontet 2012
29 €

C'est toujours la pureté et la rondeur du fruit qui font le charme de cette propriété à l'ombre du clocher de Saint-Emilion. A un prix encore accessible, ce Saint-Emilion Grand Cru Classé gagne en élégance au fur et à mesure des années ; ce 2012 demeure croquant, sur la grosse cerise noire.

On l'imagine parfaitement sur un carré d'agneau en croûte avec les fameux légumes oubliés - et retrouvés.

Vignobles Dourthe
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2014
18 €

Moyennant quelques heures de carafe, c'est un vin qui s'apprécie sur sa jeunesse ; le bouquet de fruits rouges est délicat et les tannins sont déjà très fins. Discret, souvent oublié, ce Saint-Emilion est un très bon rapport qualité-prix.

Sur une assiette de ris de veau, il devrait bien se comporter.

Château Figeac
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Petit-Figeac 2013
30 €

On paye un peu le prestige du premier mais c'est à tout point de vue une grogée de plaisir. Ce 2013 est sur la pureté ; le nez est déjà aguichant de fraises écrasées, la bouche est ronde, plaisante, explosive.

Un beau second, festif qu'on pourrait accorder sur un dessert, une panna cotta de sureau aux fraises infusées à la menthe versus le chef Claude-Emmanuel Robin de L'Allée des Vignes à Cajarc.

Château Coutet
SAINT-EMILION GRAND CRU
Château Coutet 2010
25 €

Cette très belle propriété familiale de Saint-Emilion, riches de vestiges historiques passionnants et d'une hospitalité proverbiale, se distingue par des vins de très belle facture, élégants et équilibrés, produits en agriculture biologique. Bien qu'étant dans sa prime jeunesse, le 2010 est un monument de fraîcheur et de densité, à carafer impérativement deux heures avant de le boire.

A déguster sur une souris d'agneau.

Clos de l'Oratoire
SAINT-EMILION GRAND CRU
Clos de l'Oratoire 2007
45 €

Comme toujours avec les vins de Stephan von Neipperg (Canon La Gaffelière, La Mondotte), le style est superbe. Un vin élégant, limpide, suave, racé, tiré à quatre épingles. Finale fraîche et mentholée.

On peut oser un canard au sang.

Château Beauséjour
(Héritiers Duffau-Lagarrosse)
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Beauséjour (Héritiers Duffau-Lagarrosse) 2005
95 €

Ce 1er Grand Cru Classé "B" de Saint-Emilion se distingue par sa vivacité : tendu comme une corde d'arc, il offre une belle matière pleine, une pointe de tabac blond, des épices douces, et une finale en virgule, calcaire et crayeuse. Un grand vin sans exubérance, articulé et saillant.

On peut oser une oie rôtie.

Château Larcis-Ducasse
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Larcis-Ducasse 2006
50 €

2006, un "petit millésime" qui commence çà et là à dévoiler son potentiel. Ici patiné et ciselé, avec des tanins encore serrés, il décline de jolies notes fumées. Un vin élancé et compact, une boîte à musique qui déroule sa jolie musique tintinnabulante.

Sur un faisan en cocotte.

Château Angélus
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Angélus 2004
240 €

On reconnait le pur style Angélus, emblématique propriété d'Hubert de Boüard : une matière veloutée et corsée, de la puissance dans un gant de velours, des tanins fondus. Le fruit est noir, mûr, plein, soutenu par des notes légèrement grillées et cacaotées. Un vin ample, juteux et patiné, à savourer sur un beau rôti de boeuf en croûte aux truffes.

Château Pavie
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Pavie 2000
500 €

Difficile de trouver encore ce millésime à la vente. Si sa réputation a sans doute été exagérée à Bordeaux, il trouve ici toutefois un ambassadeur de tout premier choix. Pavie n'était pas encore 1er Grand Cru Classé "A" mais le travail de Gérard Perse portait déjà ses fruits. Jus intact et vibrant, premières notes d'évolution et de complexité, grande fraîcheur et finale de rêve. Un grand bordeaux, assurément.


Sur un pigeon à l'étouffée.

Château Cheval Blanc
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Cheval Blanc 2005
1 000 €

Evacuons d'emblée le poids du mythe et jugeons le vin sur ce qu'il est. Si vous avez la chance d'avoir ce trésor dans votre cave ou si le Père Noël a été particulièrement généreux avec vous, vous pouvez choisir de l'attendre encore 30 ans, ou de la savourer dès à présent dans son insolente adolescence. Ce Cheval Blanc est un pur sang, entre force et délicatesse. Des tanins fermes encore mais un toucher de bouche inégalable, tout en soie et vibration, matière sensuelle et caressante, parfumée, camphrée, électrisée par une finale aux amers nobles et aux épices douces.

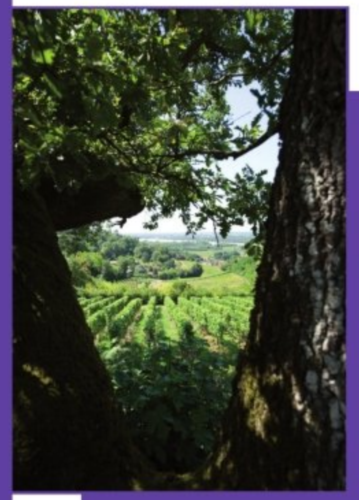
Château Monbousquet
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Monbousquet 2006
50 €

Première propriété achetée par Gérard Perse (Château Pavie) à Saint-Emilion en 1993, Monbousquet se distingue sur ce millésime 2006 par sa matière ferme et concentrée, un caractère épicé, assez direct, mais assoupli par les années.

A déguster sur des ravioles aux champignons.

Château des Laudes
SAINT-EMILION GRAND CRU
2012
17 €

Sur les terres de Saint-Emilion, cette propriété du giron des vignobles Lartigue, abrite des vins de belle facture. Le 2012, entre



Domaine Daviau

FRONSAC
CHÂTEAU LA ROUSSELLE 2010
22 €

Ce domaine, c'est un poème, une pépite, un terroir aussi grand que petit (3,3 hectares) assis sur du calcaire où le merlot et le cabernet franc s'épanouissent pour des vins fins et de garde. Les connaisseurs savent combien le millésime 2001 était sorti parmi les meilleurs de la place de Bordeaux, c'est dire... Jacques et Viviane Davau font un travail remarquable avec l'oeil et le palais de Stéphane Derenoncourt. Le 2010 est en grande forme en ce moment, toujours cette pureté caractéristique de ce cru et cette finesse des tanins. Si le nez est délicat, la bouche est ample et très longue par la belle acidité que contient ce vin. Les années lui donnent un caractère truffé, de très bon augure sur un vrai plat d'hiver, le fameux boeuf bourguignon.

densité du fruit et des tanins affinés, a déjà développé des notes d'évolution (cacao, menthols légers) sans altérer la puissance et la structure de la bouche. Une belle approche pour l'amateur de rive droite, avec cette belle réussite.



Avec un magret de canard.

Château La Conseillante

POMEROL

Duo de Conseillante 2012

50 €

Inutile de présenter le château La Conseillante, institution de Pomerol appartenant à la famille Nicolas. Le second vin du domaine est une belle introduction, en particulier sur ce millésime 2012 enjôleur où le Merlot (majoritaire à 90%) exprime toute sa séduction en souplesse.

Beaucoup de charme et d'allure, parfait sur la dinde de Noël.

Château Petit Village

POMEROL

Le Jardin 2012

39 €

Elegance de Pomerol ! Séduisant aux arômes de confiture de mûres, une touche de menthol pour rappeler son âge, réglissé au nez comme en finale, il est à son apogée pour se faire servir cette fin d'année sur les tables de fête.

Avec des cailles aux champignons.

Château Vrai Canon Bouché

CANON FRONSAC

Château Vrai Canon Bouché 2014

20 €

Encore jeune, ce 2014 est déjà très agréable à déguster avec sa forte charpente qu'adoussissent les notes mentholées et la touche saline sur le bout de la langue. Nous sommes au pays du calcaire qui permet d'élaborer des vins sur la fraîcheur.

C'est réussi, qui plus est sur des macaronis à la truffe noire et un foie gras poêlé.

Pascal et Sophie Lucin-Douteau

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Clos Louie 2012

26 €

Ce Castillon bio est aussi discret que remarquable. Singulier, sanguin, cette cuvée qui donne une impression de fragilité n'est

que délicatesse. Nous sommes sur des fruits noirs très mûrs avec un élevage parfaitement fondu.

 Avec les épices d'un Tigre qui pleure.

Vignobles Nicolas Thienpont

FRANCS - CÔTES DE BORDEAUX

Château La Prade 2007

10,50 €

Encore un exemple de beaux bordeaux à petits pris qui plus est sur un millésime ancien. Ce 2007 est parfait pour les amateurs de vins qui se sont polis avec le temps jouant sur la finesse du grain et la souplesse. Nous sommes sur des fruits noirs, des notes de tabac et de cuir. L'ensemble est structuré, pensé, soigné.

 Sur des côtelettes d'agneau avec quelques girolles.



Château Vieux Mougnac

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU VIEUX MOUGNAC 2010

14,80 €

Un pur concentré de fruit et de plaisir. Sur la Rive Droite de Bordeaux, à 15 kilomètres de Saint-Emilion, la famille Milhard-Bessard conduit son vignoble avec soin, comme on cultive son jardin.

Le vin est produit au plus près du raisin, pas de maquillage par l'élevage, juste une parfaite maîtrise des maturités et une vinification tout en douceur, pour un jus dense, pulpeux, gourmand (mûre, prune, cassis). Un bordeaux taillé pour la table, preuve éclatante que ce vignoble sait donner, a fortiori sur les grands millésimes, des vins de pur plaisir et de convivialité. A ce prix-là, n'hésitez pas, prenez-le en magnum ! Et laissez mijoter un civet de chevreuil.



Château Penin

BORDEAUX SUPÉRIEUR

GRANDE SÉLECTION 2012

9,90 €

Cette propriété familiale gérée par Patrick Carteyron à Génissac, au nord de l'entre-deux-mers, joue souvent l'outsider dans les dégustations à l'aveugle. Grande matière mais doux prix, ce merlot est juteux, mûr et s'offre avec ses quelques années en bouteille avec grande gourmandise : un nez de cerise noire, marmelade de fraises, une pointe de baies roses et une bouche qui tient la promesse avec sa concentration, sa densité et sa belle finale poivrée.

Château Malagar

BORDEAUX

Château Malagar 2011

6,50 €

Il y a trois bonnes raisons de mettre ce bordeaux blanc sur votre table de fête. Premièrement, il s'agit de l'ancienne propriété de François Mauriac, reprise il y a quelques années par Jean Merlaut (Gruaud Larose). Ensuite, avec sa dominante de sémillon, il affiche un profil gourmand et charnu, (pèche jaune, poire, abricot), auquel l'évolution sied bien. Enfin, son prix est irrésistible.

Sur des saint-jacques à la crème.

Et aussi... tous ces grands bordeaux à (re)découvrir

Calvet, Crémant de Bordeaux
Château Bastor-Lamontagne, Sauternes
Château de Bellevue, Saint-Émilion grand cru classé
Château Belle-Vue, Haut-Médoc
Château Beychevelle, Saint-Julien grand cru classé 1855
Château Bouscaut, Pessac-Léognan grand cru classé de Graves
Château Boyd-Cantenac, Margaux grand cru classé 1855
Château Branaire-Ducru, Saint-Julien grand cru classé 1855
Château Brown, Pessac-Léognan grand cru classé
Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe grand cru classé 1855
Château Cambon la Pelouse, Haut-Médoc cru bourgeois
Château de Camensac, Haut-Médoc grand cru classé 1855
Château Canon-la-Gaffelière, Saint-Émilion grand cru classé
Château Cantemerle, Haut-Médoc grand cru classé 1855
Château Caronne, Sainte-Gemme Haut-Médoc
Château Castera, Médoc cru bourgeois
Château Charmail, Haut-Médoc cru bourgeois
Château Chauvin, Saint-Émilion grand cru classé
Château Clarke, Listrac-Médoc
Château Clauzet & Château de Côme, Saint-Estèphe cru bourgeois
Château Clos des Prince, Saint-Émilion grand cru classé
Château Cos Labory, Saint-Estèphe grand cru classé 1855
Château Coufran, Haut-Médoc
Château Couhins, Pessac-Léognan cru classé de Graves
Château d'Agassac, Haut-Médoc cru bourgeois
Château d'Arche, Sauternes grand cru classé 1855
Château d'Arsac, Margaux cru bourgeois
Château de Castres / Château Roche-Lalande, Graves & Pessac-Léognan
Château de Chantegrive, Graves
Château de Ferrand, Saint-Émilion grand cru classé
Château de France, Pessac-Léognan
Château La Dauphine, Fronsac
Château de Léognan, Pessac-Léognan
Château de l'Hospital, Graves
Château de Pressac, Saint-Émilion grand cru classé
Château de Rouillac, Pessac-Léognan
Château de Sales, Pomerol
Château d'Issan, Margaux grand cru classé en 1855
Château Doms, Graves
Château Faugères, Saint-Émilion grand cru classé
Château Fleur la Mothe, Médoc cru bourgeois
Château Fombrauge, Saint-Émilion grand cru classé
Château Fonplégade, Saint-Émilion grand cru classé
Château Fonréaud, Listrac-Médoc cru bourgeois
Château Fourcas Hosten, Listrac-Médoc
Château Franc le Maine, Saint-Émilion grand cru classé
Château Giscours, Margaux grand cru classé 1855
Château Gloria, Saint-Julien
Château Grand Corbin, Saint-Émilion grand cru classé
Château Grand Corbin-Despagne, Saint-Émilion grand cru classé
Château Grand Mayne, Saint-Émilion grand cru classé
Château Grand Puy Ducasse, Pauillac grand cru classé 1855
Château Grand-Maison, Côtes de Bourg
Château Grand-Pontet, Saint-Émilion grand cru classé
Château Guiraud, Sauternes grand cru classé 1855
Château Haut Nouchet, Pessac-Léognan
Château Haut Peyrous, Graves
Château Haut Rocher, Saint-Émilion grand cru classé
Château Haut-Lagrange, Pessac-Léognan
Château La Dominique, Saint-Émilion grand cru classé
Château La Fleur de Boüard, Lalande-de-Pomerol
Château La Haye, Saint-Estèphe cru bourgeois
Château La Louvière, Pessac-Léognan
Château La Tour Blanche, Sauternes grand cru classé 1855

à Bordeaux Tasting les 10 et 11 décembre

Château La Tour Carnet, Haut-Médoc grand cru classé 1855
Château Lafon-Rochet, Saint-Estèphe grand cru classé 1855
Château Lagrange, Saint-Julien grand cru classé 1855
Château Lanessan, Haut-Médoc
Château Léoville Barton, Saint-Julien grand cru classé 1855
Château L'Argilus du Roi, Saint-Estèphe cru bourgeois
Château Lascombes, Margaux grand cru classé 1855
Château Latour-Martillac, Pessac-Léognan cru classé de Graves
Château Le Caillou, Pomerol
Château Le Sartre, Pessac-Léognan
Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien grand cru classé 1855
Château Les Annereaux, Lalande-de-Pomerol
Château Les Carmes Haut-Brion, Pessac-Léognan
Château Les Grands chênes, Médoc cru bourgeois
Château Lynch-Bages, Pauillac grand cru classé 1855
Château Lyonnat, Lussac-Saint-Émilion
Château Malartic-Lagravière, Pessac-Léognan grand cru classé de Graves
Château Marquis d'Alesme, Margaux grand cru classé 1855
Château Marquis de Terme, Margaux grand cru classé 1855
Château Meyney, Saint-Estèphe
Château Olivier, Pessac-Léognan cru classé de Graves
Château Pape-Clément, Pessac-Léognan cru classé de Graves
Château Pedesclaux, Pauillac grand cru classé 1855
Château Petit Bocq, Saint-Estèphe cru bourgeois
Château Petit-Village, Pomerol
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac grand cru classé 1855
Château Pindefleurs, Saint-Émilion grand cru classé
Château Pipeau, Saint-Émilion grand cru classé
Château Prieuré-Lichine, Margaux grand cru classé 1855
Château Quintus, Saint-Émilion grand cru classé
Château Rauzan-Ségla, Margaux grand cru classé 1855
Château Raymond-Lafon, Sauternes
Château Rayne Vigneau, Sauternes grand cru classé 1855
Château Reynon, Cadillac Côtes de Bordeaux
Château Roquetaillade la Grange, Graves
Château Sansonnet, Saint-Émilion grand cru classé
Château Seguin, Pessac-Léognan
Château Siran, Margaux
Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc
Château Soutard, Saint-Émilion grand cru classé
Château Suduiraut, Sauternes grand cru classé 1855
Château Tour de Pez, Saint-Estèphe cru bourgeois
Château Tour des Termes, Saint-Estèphe cru bourgeois
Château Trianon, Saint-Émilion grand cru classé
Château Villemaurine, Saint-Émilion grand cru classé
Clos Haut-Peyraguey, Sauternes grand cru classé 1855
Crémants Celene, Crémant de Bordeaux
Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan cru classé de graves
Domaine de Grand Maison, Pessac-Léognan
Antoine Moueix propriétés
Ronan by Clinet, Bordeaux
Vieux Château Gaubert, Graves
Château Beauregard, Pomerol
Château Clinet, Pomerol
Château Gazin, Pomerol
Château La Conseillante, Pomerol
Château La Pointe, Pomerol
Château Mazeyres, Pomerol
Château Nenin, Pomerol
Château Rouget, Pomerol
Château Vieux Maillet, Pomerol
Clos du Clocher, Pomerol

Réservez vos places sur www.terredevins.com



Découvrez le Club'Œnocentres

Des viticulteurs accompagnés et conseillés par les œnologues des Œnocentres.

La sélection des vins du Club Œnocentres pour vos Fêtes de fin d'année

Lors d'une dégustation à l'aveugle, 15 œnologues ont sélectionné les BestOf pour les Fêtes.



Notre sélection, votre référence.











Dans le prochain numéro, une nouvelle sélection pour une nouvelle année !

www.oenocentres.com

NOTRE COUP DE ♥



Domaine de Beyssac "ESSENTIEL" BIO

Côtes du Marmandais - 2012

Belle robe grenat profond – Joli nez élégant et complexe où se mêlent fruits noirs mûrs et épices - Boisé fin, grillé, toasté avec des nuances chocolatées, moka et truffe - Attaque souple et suave - Belle structure charnue avec une finale longue et des tanins fondus de grande qualité - Vin à la fois viril et élégant.

Œnologue : Christophe Veyssière
Œnocentre Soussac
www.domainedebeyssac.fr/blog/info/



Clément Saint-Jean Réserve

Médoc - 2012

Superbe robe pourpre et intense – Le nez se dévoile sur des notes de baies noires gorgées de sucre - Le cassis, la mûre et la cerise se mêlent harmonieusement – Bouche pleine et sensuelle - Ce médoc, tout en équilibre et plénitude, ravira les sens.

Œnologue :
Paul Godard de Beaufort
Œnocentre Blanquefort
www.unimedoc.com



Excellence du Domaine du Cassard

Blaye Côtes de Bordeaux 2014

Robe intense animée de reflets violines – Le nez se révèle puissant et élégant, de fruits rouges et d'épices – Suave et ronde en attaque, la bouche offre beaucoup de volume et de densité.

Œnologue : Nicolas Piffre
Œnocentre Saint-Savin
www.vignoblesbillieres.com



Château du Retout

Haut-Médoc - 2014

Le Retout se distingue par une puissance tannique affirmée – Vin de garde, il allie notes fruitées de raisin et arômes torréfiés de l'élevage en barriques – Pour les fêtes, n'hésitez pas à le carafer – Il accompagnera une belle viande rouge juteuse ou un gibier rôti.

Œnologue : Christophe Coupez
Œnocentre Pauillac
www.chateau-du-retout.com



Château Tayac Prestige
Côtes de Bourg - 2014
Robe profonde, nez boisé sur des notes torréfiées enveloppant un fruit bien mûr - Bouche ronde, à l'attaque charnue, montrant un bel équilibre, dotée d'une belle densité tannique - La finale est longue offrant fraîcheur et notes épicées.
Œnologue : Eric Bardon
Œnocentre Saint-Savin
www.chateau-tayac.fr



Château Les Donats Cuvée 100 Pur Sang
Bergerac rouge - 2014
Robe sombre pourpre – Nez intense de fruits noirs, aux notes mentholées de malbec mûr – Belle concentration en bouche dont le fruité et le volume enrobent élégamment le boisé fondu et les tanins d'un vin de garde déjà gourmand.
Œnologue :
Caroline Chauveton
Œnocentre Bergerac – Duras
www.chateaulesdonats.com



Château Saincrit Utopie
Bordeaux Supérieur - 2014
Belle couleur rouge intense et profonde – Nez complexe mêlant fruits rouges mûrs et notes grillées, moka - La bouche est dense, avec du volume, des tanins élégants et un boisé fondu – Finale gourmande et fruitée.
Œnologue :
Geoffrey Feytout
Œnocentre Saint-Savin
www.chateau-saincrit.com



L'attribut des Tourtes
Blaye - 2014
Robe sombre – Nez complexe mariant les baies noires très mûres et un boisé toasté – Belle structure fondue avec une finale suave.
Œnologue : Nicolas Piffre
Œnocentre Saint-Savin
www.vignoblesraguenot.fr



Marojallia
Margaux - 2011
Marojallia allie puissance et fraîcheur – Complexe, il marie notes boisées toastées et fruits mûrs confiturés – Sa structure lui garantit un beau potentiel de garde – Il sublimera vos viandes rouges de fêtes.
Œnologue : Christophe Coupez
Œnocentre Pauillac
www.marojallia.com



Atmosphère by Château Mercier
Côtes de Bourg - 2015
Couleur intense avec des reflets violacés – Nez ouvert sur des senteurs d'épices et de fruits noirs – Le palais se montre fruité à souhait, soyeux, tendre et riche, soutenu par des tanins fermes et fins.
Œnologue : Nicolas Piffre
Œnocentre Saint-Savin
www.chateau-mercier.fr



M des Matards
Blaye - 2014
Robe cerise intense – Nez de fruits noirs mûrs, boisé élégant – Bouche riche et concentrée, avec des tanins enrobés – Finale suave, avec une bonne persistance aromatique.
Œnologue :
Geoffrey Feytout
Œnocentre Saint-Savin
www.chateau-des-matards.com



Esprit d'estuaire
Médoc - 2011
Ce vin issu d'une rigoureuse sélection est un véritable éveil des sens – Tout en volupté, sa personnalité témoigne d'un long travail. Le bois loin de dominer les nuances fruitées apporte sucrosité et longueur en bouche.
Œnologue :
Paul Godard de Beaufort
Œnocentre Blanquefort
www.unimedoc.com



Château Belle-Vue
Haut-Médoc - 2011
Belle-Vue se démarque par l'harmonie qu'il dégage – Il est ample et souple – Son boisé apporte une touche minérale sur un fond fruité et floral – Elégant, il s'accordera avec des viandes blanches savoureuses.
Œnologue :
Christophe Coupez
Œnocentre Pauillac
www.chateau-belle-vue.com



Domaine Les Bertins "Les Trésors de Célia"
Côtes de Duras - 2015
Belle robe jaune pâle – Nez intense, frais et complexe avec des notes de pêche, poire, agrumes et fruits exotiques - Bouche souple et moelleuse avec une belle fraîcheur – Finale longue et acidulée – Vin plaisir et charmeur.
Œnologue :
Christophe Veyssière
Œnocentre Soussac
www.lesbertins.fr



Château Vari Réserve du Château
Monbazillac - 2007
Robe d'un jaune éclatant – Nez intense, complexe, mêlant des arômes de fruits confits au boisé subtil et brioché – Très bel équilibre en bouche, alliant gras et concentration à une belle fraîcheur – Beau potentiel de garde.
Œnologue : Caroline Chauveton
Œnocentre Bergerac – Duras
www.chateau-vari.com



Grande maison Cuvée du Château
Monbazillac - 2011
Robe dorée soutenue – Nez intense et capiteux, aux notes de fruits confits, portées par un boisé toasté voire fumé – Très riche en bouche, avec un boisé encore jeune lui conférant une belle longueur aromatique.
Œnologue : Caroline Chauveton
Œnocentre Bergerac – Duras
www.grandemaison-monbazillac.com

SUD-OUEST

PAR FRÉDÉRIQUE HERMINE



Château Haut Bernasse

BERGERAC

2004

12 € (50 cl)

Le sémillon (70%) - muscadelle de Romain Claverie, avec une pointe de sauvignon donne un vin à 120 g de sucre sur les abricots secs, harmonieux sur une belle puissance miellée.

 Il se suffit à lui-même.

Château Tour des Gendres

BERGERAC

Cuvée périgourdine 2014

15 €

Un bouquet de fleurs blanches et de fruits exotiques sur une trame crayeuse et minérale pour ce 100% muscadelle ne sort pas tous les ans.

 Pour un risotto aux langoustines.

Domaine Courèges-Longue

BUZET

Cuvée Vitatge Vielh 2013

13,30 €

Pour cet assemblage moitié merlot moitié cabernet-sauvignon, des notes méridionales et épicées sur des arômes de fruits noirs bien mûrs et de groseille, un léger boisé vanillé sur des tanins déjà fondus.

 Avec un pâté de grives ou un cou d'oie confit.

Château du Cèdre

CAHORS

Cuvée Extra Libre 2014

14,50 €

Incontournable, l'excellent Pascal Verhaeghe, désormais coprésident des Vins de Cahors et qui propose depuis trois millésimes une nouvelle cuvée en bio sans sulfites (un vin naturel dit-on), évidemment en quasi 100% malbec (avec quelques grappes de merlot).

 Pour un pavé de biche.

L'Enclos des Braves

GAILLAC

Cuvée Bravissimo 2012

24 €

La plus vieille parcelle du domaine, pour ce 100% braucol, longue macération et vinification intégrale pour arrondir les tanins. Ce cépage local se développe sur des arômes de fruits noirs, de cuir et de réglisse.

 Pour un marbré au chocolat ou une épaule d'agneau.

Château Balsamine

GAILLAC

Cuvée Un ange passe 2014

10 €

Une douce merveille fruitée et florale, légèrement vanillée sur la compote de coing, l'ananas avec une note de menthe. Une cuvée en édition limitée à base de loin de l'œil, imaginée par un jeune couple installé depuis peu.

 Avec un foie gras sur une tranche de brioche grillée.



Domaine Arretxea

IROULÉGUY

CUVÉE GRÈS 2014

25 €

Les Riouspeyrous ont fait un joli travail (en bio et sur des principes de biodynamie) sur le variétal avec un même assemblage, moitié petit manseng, moitié petit courbu (certains millésimes avec du gros manseng), sur trois terroirs différents dont cette parcelle de vignes en sélection massale sur le grès. Elle donne un vin minéral tendu comme un arc sur des arômes de pierre à fusil, de fruits blancs sur une note fumée et une longue finale saline, à boire ou à garder.
Avec des huîtres gratinées.

Château La Colombière

VIN DE FRANCE

Le Grand B 2014

16 €

Les Cauvin en bio ont replanté un cépage rare, presque disparu, le bouysselet. Un vin élevé en partie en bariques, beurré sur les fruits blancs et les champignons. Rond et gras, sur une finale saline et minérale.

 À essayer avec des vols-au-vent de ris de veau.

Domaine Bellegarde

JURANÇON

Cuvée Pierre blanche 2013

13,50 €

La cuvée, élaborée parfois avec du gros manseng et du camaralet, est pour ce millésime un 100 % petit manseng, élevé en barriques. Un grand potentiel de vieillissement pour ce blanc aux arômes de fruits exotiques et d'ananas rôti sur une jolie vivacité minérale, légèrement citronné.

 Pour un chapon aux truffes.

Domaine Triguedina

CAHORS

Clos Triguedina 2012

17,80 €

Le Clos Triguedina à 85 % malbec complété de merlot et tannat est déjà un vin gourmand (à carafer) mais peut se garder encore. Des arômes de fruits noirs, réglisse et poivre et quelques notes de sous-bois sur des tanins soyeux.

 Avec un pigeon aux cèpes.

Château d'Aydie

MADIRAN

Cuvée Maydie 2012

17 €

L'une des plus vieilles familles de Madiran, les Laplace, travaille avec des vignes de 40-50 ans pour ce 100 % tannat muté sur grains à 130 g de sucre. Des arômes de kirsch, de cacao, de pruneaux et de fruits secs sur des tannins soyeux mais présents.

 À marier frais à une marquise au chocolat… ou un cigare.

Clos Basté

LIQUEUR DE VIN DE MADIRAN

2014

14 €

Le domaine des Mur, en bio depuis 2008, travaille aussi avec quelques principes de biodynamie. Un 100 % tannat sur un millésime plutôt solaire élevé un an en barriques et 8 mois en cuves. Des fruits rouges et plus d'épices et de tanins que le 2013 encore disponible.

 Avec un salmis de palombe ou une daube de sanglier.

Domaine de Millet

CÔTES DE GASCOGNE

Cuvée Elusa 2015

8 €

La puissance aromatique du petit manseng, qui représente la moitié de l'assemblage, complété de sauvignon et chardonnay ! Un vin complexe, tout en finesse sur les fruits exotiques, la pêche blanche et les agrumes.

Avec un velouté de potiron aux noix de Saint-Jacques.

Domaine du Cros

MARCILLAC

Cuvée Les Rougiers 2012

15 €

Philippe Teulier, grand défenseur du mansois (nom local du fer servadou), élabore un marcillac avec des raisins issus de vieilles vignes de 70-80 ans sur les fameux grès rouges et après un an en barriques et trois ans en bouteilles. Des arômes de poivrons grillés, de réglisse et d'épices sur des tanins enrobés.

Sur un rumsteack au poivre.

Domaine de Magnaut

CÔTES DE GASCOGNE

Duo de Manseng 2013

12,20 €

Un blanc doux à partir de raisins passerillés, récoltés par tris successifs Un assemblage petit manseng (70 %) et gros manseng (30 %) à 80-90 g de sucre, harmonieux sur l'ananas très mûr, la pêche jaune et les fruits tropicaux et une note d'eucalyptus apportant un peu de fraîcheur.

Avec une panna cotta à la vanille.


Naturellement
tous les jours
dans les Pyrénées
depuis 1820
OGEU 1820
OGEU Pyrénées
EAU MINÉRALE NATURELLE
75 cl
OGEU 1820
OGEU Pyrénées
EAU MINÉRALE NATURELLE RENFORCÉE AU GAZ DE LA SOURCE
75 cl
Création Studio IMP 05 59 132 132

LANGUEDOC-ROUSSILLON




PAR ANNE SERRES ET SYLVIE TONNAIRE

Mas des Quernes

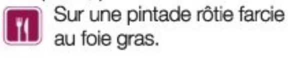
AOC Languedoc
Terrasses du Larzac

La Villa Romaine 2013

24,50 €

Œnologue de talent, Jean Natoli explore la générosité juteuse du carignan (40 % dont la moitié en macération carbonique pour un fruit rouge croquant), la gourmandise poivrée-cuir du mourvèdre (40 %) et la chaleureuse douceur prune et mûre du grenache (20 %). Un vin complet, complexe, paré d'un boisé délicat.

Sur une pintade rôtie farcie au foie gras.



Mas Cal Demoura

AOC Languedoc
Terrasses du Larzac

L'Infidèle 2013

16,50 €

L'assemblage fait le tour des cépages languedociens (30 % syrah, 23 % mourvèdre, 22 % grenache, 15 % carignan, 10 % cinsault) pour un bouquet complexe de fruits rouges et noirs (framboise, cassis, griotte et bigarreau) dans une matière dense et profonde déroulée sur une belle longueur.

Avec des cailles rôties au four encadrées d'une fricassée de girolles.

Mas des Chimères

AOC Languedoc
Terrasses du Larzac

Caminarem 2013

14 €

Syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cinsault à parts égales (20 % chacun) pour un vin très fin, au bouquet complexe, floral (pivoine, gentiane), fruité (gelée de mûre, crème de cassis) avec des notes de garrigue et un joli toasté, enchâssé dans une trame tannique dentelée.

Sur un chapon aux fruits secs et châtaignes.

La Bastide aux Oliviers

AOC Languedoc
Terrasses du Larzac

3 Naissances 2013

16 €

Une cuvée sur la fraîcheur avec un fruit noir bien mûr sans confiture (cerise noire, myrtille) et des notes poivrées d'une syrah rayonnante dans l'assemblage (40 %). Le mourvèdre (30 %) apporte sa part d'épices (réglisse, cuir) et le carignan (30 %) son fruit croquant.

Sur une côte de bœuf au poivre.

Le Clos du Serres

AOC Languedoc
Terrasses du Larzac

L'Humeur Vagabonde 2013

23 €

Juteux, gourmand, cet assemblage de carignan, syrah, grenache offre un équilibre idéal entre un fruit mûr, rouge et noir (framboise, myrtille), des notes complexes entre fleur, garrigue et épices (genièvre, gentiane, réglisse), une trame tannique tout en finesse et une fraîcheur qui prolonge la finale toastée.

Sur un filet de bœuf en croûte.

Château La Salade Saint-Henri

AOC Languedoc
Pic Saint-Loup

Aguirre 2013

16 €

Sur le terroir frais du Pic Saint-Loup, la syrah s'exprime avec finesse et la cuvée Aguirre incarne ce style avec ses petits fruits noirs (myrtille, sureau), son cacao et son poivre triomphant encadré dans un boisé fumé maîtrisé. La finale est longue, sur la fraîcheur.

Avec un pavé de biche Rossini.

Les Grandes Costes

AOC Languedoc
Pic Saint-Loup

Grandes Costes 2013

21 €

La syrah du Pic a décidément un sacré talent! Élevée 24 mois en fût de chêne, elle s'exprime sur un bouquet complexe de fruits noirs (bigarreau, cassis, myrtille), de réglisse et des notes torréfiées entre cacao et café. L'ensemble est équilibré entre une trame tannique appelée à se fondre et une acidité rafraîchissante.

À décanter avant de servir sur un rumsteack au poivre.

Le Chemin des Rêves

AOC Languedoc
Pic Saint-Loup

La Soie 2013

25 €

Composé à 90 % de syrah, avec un élevage maîtrisé d'un an en barriques chauffées à la vapeur qui marque à peine le fruit, ce vin s'exprime sur la myrtille et la framboise, avec un riche bouquet d'épices (poivre noir, cèdre, romarin), des tannins arrondis par l'élevage et une finale délicieusement gourmande.

Sur un foie gras poêlé et son risotto aux champignons.

Domaine Félines Jourdan

AOC Picpoul de Pinet

Féline 2014

11,50 €

Idéal pour entamer un repas de fête tout en légèreté, ce Picpoul élevé cinq mois sur lies présente une jolie complexité sans lourdeur, un beau fruité d'agrumes (zeste de citron) et de fraîches notes d'herbe coupée, de citronnelle et de gingembre.

À croquer sur un plateau de fruits de mer ou sur un ceviche de daurade.

Cave de l'Ormarine

AOC Picpoul de Pinet

Prestige 2015

5,75 €

Arrondi par un élevage sur lies qui lui donne une touche briochée, ce vin présente une belle tension dans son fruit de cédrat, ses notes salines et sa longue finale marquée par de beaux amers.

Pour un vin si frais, il présente un gras en bouche qui appelle un tartare de saumon ou des coquillages à l'aïoli.



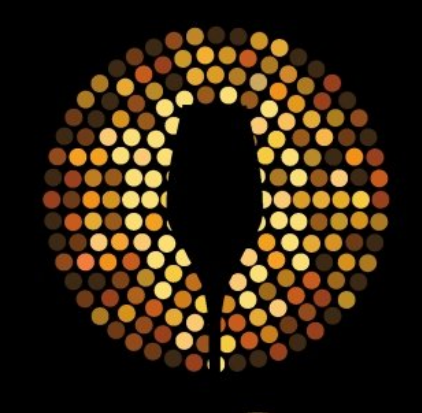
Château Claud-Bellevue

AOC Languedoc
Saint-Georges d'Orques
L'Âme 2013
18 €

La famille de Boisgelin à Saint-Jean-de-Vedas,a mis le cap sur la qualité depuis plus de dix-huit ans : agriculture bio (ils produisent aussi fruits et légumes), et identification du terroir l'ont conduite jusqu'à cette magnifique cuvée portant le cachet de Saint-Georges- d'Orques : suc de cassis et de mûre, tanins croquants, ensemble juteux éclatant comme un grain de poivre en bouche, syrah, grenache et une pointe de carignan, gentiment élevés en foudre, submergent de leur fruit le nez et le palais. Un grand vin pour un grand plaisir. Nous avions aussi remarqué une très jolie syrah en IGP Pays d'Oc, bio, à 5,50 €; dénichée lors du dernier millésime bio.


Sud de France






LIMOUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE


OCCITANIE
LA RÉGION
Pyrénées
Méditerranée


LIMOUX
GRAND VIN DU
LANGUEDOC

Domaine Semper

IGP Côtes catalanes
Regain 2015
12,40 €



Un régal sur toute la gamme en doux comme en sec. Aux commandes du domaine familial, les frères Semper, Florent et Mathieu, travaillent le fruit tout en finesse. Dans les vins secs, ils jouent sur l'altitude à Lesquerde, avec Famae (9,40 €), éclatant carignan sur le fruit rouge, et Voluptas, somptueuse syrah (70 %, à 11,60 €), qui ont en commun les notes fumées de leur terroir de granit. Au-delà du coup de cœur, c'est un vrai coup de foudre pour Regain, assemblage de grenache gris, carignan blanc et macabeu sur schiste noir : une splendeur d'agrumes (bergamote, cédrat, fleur d'oranger) parée de riches notes de fenouil et de badiane. En bouche, l'élevage de six mois en demi-muids sur lies fines lui confère une texture onctueuse sans lourdeur. Sur un carpaccio de daurade au carvi.

Clos du Gravillas

AOC Minervois
L'Inattendu 2014
17 €

Cet assemblage de grenache (80 %) et maccabeu (20 %) met à profit leurs facilités oxydatives pour développer un complexe bouquet d'épices (curry, curcuma, cumin) sur un fruit très frais de bergamotte. La bouche est fraîche, longue et appelle un plat de saint-jacques nappées d'une sauce safran.

Vinadeis

AOC Corbières
Comme une évidence 2015
15 €

Ce 95 % grenache blanc complété par une touche de maccabeu mise tout sur le fruit, entre zeste de citron et pomme verte avec une note saline qui équilibre une texture enrobante en bouche, signature du grenache. Un régal tout en longueur et en finesse.

Sur un saint-pierre rôti au gingembre.

Champ des Sœurs

AOC Corbières
Bel amant 2014
11 €

Le grenache blanc (70 %) allie sa texture onctueuse au fruit de la roussanne (30 %) pour un vin très droit, sans bois, tout en finesse dentelée avec une note acidulée de cédrat dans les agrumes et une note de poire très gourmande.

Sur une nage de langoustines à la coriandre.

Château Rouquette sur Mer

AOC Languedoc - La Clape
Henry Lapierre 2014
19 €

Le cépage star de La Clape en blanc, le bourboulenc (40 %) s'unit à la roussanne (60 %) dans un beau vin vinifié sur lies en barriques neuves. Complexe et généreux, il délivre des arômes exotiques de réglisse, de gingembre et de coing mûr pour un bouquet généreusement toasté.

Sur un magret de canard à l'orange.

Château d'Anglès

AOC Languedoc - La Clape
Grand Vin 2014
16 €

Beaucoup de finesse et de précision aromatique pour ce vin où le bourboulenc (40 %) rencontre la roussanne (20 %) et la marsanne (20 %). Onctueux de texture et très frais sur une remarquable longueur, il délivre un bouquet de fruits jaunes (poire mûre, mirabelle) et de fleurs (accacia).

Sur un turbot rôti au beurre de pamplemousse.

Clos des Clapisses

IGP Pays d'Hérault
Coteaux du Salagou
Blanc 2015
13,50 €

Bruno Peyre est un passionné du carignan blanc. Son Clos des Clapisses est un hommage à ce cépage rare au bouquet floral complexe, où le thym et la feuille de figuier rencontrent l'accacia et l'aubépine. La bouche est toute en tension et en élégance, entre cédrat et garrigue, la finale se déploie en queue de paon sur une très belle longueur.

Sur une langouste rôtie au gingembre.

Sieur d'Arques

AOC Limoux
Toques et Clochers
Haute Vallée 2014
12,20 €

S'il est fait pour la garde, ce chardonnay d'altitude s'affirme grand dès maintenant. Bouquet délicat au cœur de la typicité du cépage, aromatique, élégant et complexe : pêche de vigne autant que pomme verte, fenouil autant que fleur de thym, il est caractérisé par un trait minéral qui met les papilles en appétit. Et un élevage classieux !

Poularde au vin jaune, chapon.

Château des Estanilles

AOC Faugères
Raison d'être 2013
25 €

Construit autour d'une arête acide bien marquée, ce faugères atypique mais très réussi a voué son âme aux épices et aux petits fruits de garrigue : mûre, sureau, arbouse. L'élevage exceptionnel conjuguant foudres, futs et demi muids acompagne syrah, grenache et mourvèdre vers un équilibre haut, des tanins poudrés révélant un minéralité nette. C'est en goûtant un vin comme ça que l'on comprend que la viticulture sudiste a changé.

Avec un lièvre à la royale.

Domaine Scamandre

IGP Gard
Grande Réserve AB 2015
36 €

Rare et tout juste sortie de son chai de petite Camargue, la cuvée aligne marsanne, roussanne, chardonnay et carignan blanc, mariés à peine cinq mois en barriques de plusieurs vins : fruits blancs, fleurs du verger, on revient au nez pour le plaisir. Bouche tendre, ample, saveurs fines de fenouil, de pêche juteuse et finale saline très appétissante, l'équilibre est superbe. Le vin est très, très long, avec une touche de poivre blanc.

Avec un loup de ligne en croûte de sel.

Massamier La Mignarde

AOC Minervois La Livinière
Domus Maximus 2007
100 €

S'il fallait un vin pour démontrer le potentiel de garde du Languedoc, on pourrait prendre celui-ci, qui va passer allègrement la décennie. Pourpre profond, sans évolution, nez sauvage évoquant sang, cuir frais, musc et encens; palais aérien aux tanins de velours et à la minéralité suave, finale aux plus beaux amers : il est racé !

Un lièvre à la royale...

Château de Pennautier

AOC Cabardès
L'Esprit de Pennautier 2013
22,30 €

Un incontournable dont on ne se lasse pas. Cabardès allie la personnalité méditerrannéenne (syrah 60 %) et la fraîcheur atlantique (merlot 40 %). La syrah en climat frais sous le vent d'autan parle de myrtille et de poivre noir, le merlot défend la prune et la framboise avec une note fumée chocolatée. Le boisé apporte une discrète touche toastée.

Sur un bœuf Wellington.

Château Cesseras domaine Coudoulet

AOC Minervois-la-Livinière
2012
15 €

C'est en Minervois-la-Livinière que l'on peut (encore) trouver de grands vins à petits prix. Arrivé dans le trio de tête de la sélection interne 2016, Cesseras dont on connaît la régularité et la qualité décoiffe avec ce très beau vin mariant finesse et concentration.

Un filet de bœuf.

Domaine Borie de Maurel

AOC Minervois-la-Livinière

La Féline AB 2014

11,50 €

C'est la version nue, sans élevage sous bois, du Minervois-la-Livinière en majesté. La cuvée de tout amateur qui se respecte. Tout en fruits et garrigue au premier abord, des tanins fondus, le vin charme et déroule à l'aération sa complexité : havane, cacao, pâte de fruits noirs, du volume en bouche mais en dentelle. Et quelle fraîcheur !


Avec un magret aux figues.

Domaines Paul Mas

IGP Pays d'Oc

Mas des Tannes AB 2015

11,65 €

Médaillé d'or Collection 2016 de l'IGP Pays d'Oc, ce grenache gris est une promesse gourmande. S'il paraît strict, jeunesse oblige, on sent poindre les fleurs du verger, la poire fraîche, le genêt. Il déploie en bouche un caractère sudiste, franc, net, on retrouve fruit et poivre blanc. Sa structure bien serrée est une invitation à quelques années de cave.

Accord de rêve avec l'anguille fumée, poisson noble, aux zestes de gingembre, et aussi un beaufort d'alpage (testé !).

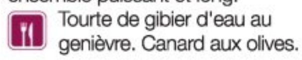
Domaine d'Aiguebelle

IGP Pays d'Oc

Cuvée Nicole 2013

12,80 €

En IGP Pays d'Oc, les grandes cuvées sont encore sages en prix. Collection 2016, médaillée d'or, ce flacon-là illustre la créativité du label : syrah, cabernet, merlot, au nord-ouest du Pic St-Loup côté Gard, à petits rendements, se complètent à merveille. Cassis, myrtille, cuir, le bouquet s'enrichit encore en bouche de Zan noir. Texture dense et soyeuse, ensemble puissant et long.


Tourte de gibier d'eau au genièvre. Canard aux olives.

Domaine La Croix Belle

IGP Côtes de Thongue

Cascaillou AB 2013

18 €

Produite seulement les années fastes, Cascaillou joue la concentration mais aussi l'équilibre. Issu du jus de goutte, après une longue macération d'un mois, grenache, syrah et un soupçon de mourvèdre, dessinent une robe grenat foncé, un nez encore sur la réserve où pointent cerise et violette, un palais très dense, aux tanins très serrés, convoquant le cuir tanné, la boîte à épices et le menthol.

Avec un civet bien mijoté.

Mas de la Seranne

AOC Terrasses du Larzac

Antonin et Louis AB 2013

19,60 €

Grand prix du 30e Concours des vins de la vallée de l'Hérault, cette cuvée alliant syrah (60%), grenache, carignan et mourvèdre est cousue pour coller au profil du terroir des Terrasses du Larzac : fraîcheur et signature de garrigue portées par des tanins fondus. Un bouquet d'aiguilles de pin chauffées, cuir et Zan en renfort, une brassée d'eucalyptus en finale. Complet et long.

Avec une volaille truffée.

Domaine Grand Moulin

AOC Corbières-Boutenac

Fleur Élysée 2014

28,50 €

Quel étonnant chemin que celui fait par Jean-Noel Bousquet en moins de quinze ans ! Son parcours ambitieux nous offre aujourd'hui ce mariage de 40 % de carignan, 30 % de grenache et de syrah à faibles rendements. Il faut l'attendre car très concentré au nez comme en bouche, effluves de sucs de fruits noirs, extrait de violette, Zan, mais surtout un grain de tanins du plus beau velours, une longue finale aux amers subtils. Magnifique.

Avec un salmis de bécasse.

Domaine de Landeyran

AOC Saint-Chinian 2014

L'Anarschiste

15 €

Nouvelle cuvée des Vignobles Jeanjean, c'est la confrontation des schistes et du carignan (matiné de syrah et grenache) qui lui donne son caractère bien campé, avec un bouquet de fruits rouges bien mûr et de pruneau à l'eau de vie,des tanins soyeux, une fin de bouche acidulée comme lorsque que l'on croque un pépin de raisin. Il prend de la densité au fur et à mesure de l'aération, la finale se fait terrienne et s'envole sur le poivre.

Un T-bone steak aux poivres

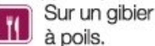
Les Maîtres Vignerons de Cascastel et de Saint-Jean-de-Barrou

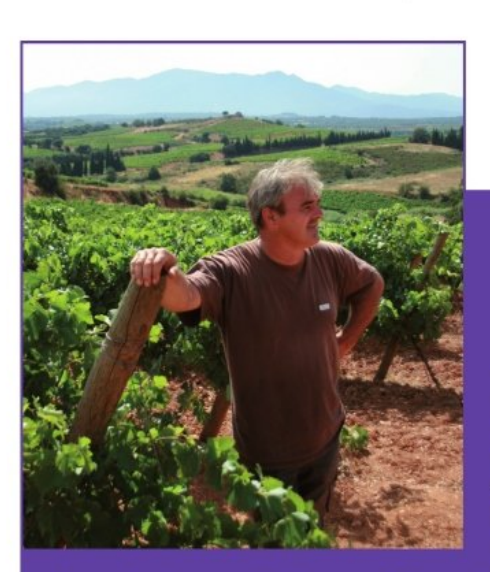
AOC Fitou

F 2013

13,50 €

La finesse s'annonce dès le premier nez, complexe, aux accents de garrigue et de fruits rouges cuits. Sélection de vieilles vignes sur sols d'ardoise, sa robe noire n'annonçait pas ses tanins aériens et sa bouche gracieuse. Note de terre fraîche et de havane, encaustique léger, noix fraîche, cacao, carignan, syrah et grenache composent un modèle d'élégance tout en étant bien campés terroir. Un rapport qualité-prix épatant.


Sur un gibier à poils.



Cave de Constance et Terrassous

AOP Côtes du Roussillon Les Aspres

Summum 2013

28 €

La coopérative ne cache plus son ambition, et elle en a les moyens, dépositaire de vieilles vignes (carignan, syrah, grenache, mourvèdre) et de terroirs de rêve (schistes, galets roulés, graves). Pour cette nouvelle et grande cuvée Summum, nez très séducteur de cerise noire, d'encaustique, de pruneau, de tapenade, des tanins de velours dès l'attaque, un palais suave, savoureux, aux notes de pinède chauffée, d'épices douces, de figue sèche, de truffe. Finale longue aux amers subtils. Succès garanti. On l'accordera sur un filet de sanglier, sauce réduite au vin, un civet de lièvre. C'est donc la dernière cuvée en date, on peut se la procurer sur la boutique du site où il faut aussi faire un tour du côté des vins doux naturels car la collection de millésime est exceptionnelle.

Antech

AOP Blanquette de Limoux

Brut Nature NM

8,30 €

Non dosée, élevée dix-huit mois sur lattes, cette blanquette laisse s'exprimer toute la vivacité du cépage mauzac dans un univers aromatique de verger : pomme verte, reinette du Canada, poire williams bien mûre. Cette gourmandise est encadrée par une acidité marquée mais bien intégrée et une bulle particulièrement délicate et élégante.

S'accordera à merveille avec un carpaccio de crevettes, pomme verte et avocat.

Domaine Delmas

AOP Blanquette de Limoux

Cuvée Mémoire - Brut nature - AB 2011

16 €

Non dosée aussi, cette cuvée Mémoire est élevée 36 mois sur lies. L'expression aromatique retrouve l'aspect verger du mauzac, paré de notes autolytiques de pâte feuilletée et de caramel. Brut trop nature donc trop sec pour se risquer sur une tarte tatin.

Ce très beau vin accompagnera un feuilleté de langoustines au curry.

Domaine Rousselin

AOC Rivesaltes Ambré

Miss Terre hors d'âge

28 €

Une merveille d'ambré. Le bouquet est d'une précision aromatique rare à ce niveau de complexité : orange confite, chocolat, gelée de coing et cire d'abeille, relevé d'une riche collection d'épices (graines de coriandre, curcuma, cumin, muscade et gingembre).

Sur un dessert au chocolat ou sur un curry de poulet au lait de coco.

Domaine Thunevin-Calvet

AOC Rivesaltes Grenat

2014

12 €

100 % grenache, tout sur le fruit, ce grenat est bien un bijou de gourmandise : gelée de framboise, de fraise, de mûre, d'une finesse et d'une fraîcheur éclatantes. La texture est onctueuse sans lourdeur, un tour de force réussi !

À déguster au dessert sur une forêt noire ou en nappage sur des sorbets de fruits rouges et fruits exotiques.

Domaine Pouderoux

AOC Maury

Vendange mise tardive 2010

18 €

Millésimé, un vin doux naturel « Vendanges » vous parle de l'année qui l'a vu naître. Sa mise en bouteille tardive après deux ans en foudres pare son fruit frais d'une touche oxydative de complexité épicée.

Avec des arômes de gelée de mûre et poivre garnis de cumin et d'amande fraîche, ce vin gourmand sans lourdeur accompagnera un pigeon farci au foie gras sauce griotte (accord testé et approuvé par les vignerons!)

Domaine Vial-Magnères

AOC Banyuls Grand Cru

Cuvée André Magnères 2005

34 €

Après dix ans en foudres de chêne, ce vibrant hommage au fondateur du domaine est « un vin de bibliothèque » de l'aveu de Laurent Dal Zovo, qui commente « son fruit noir complexe paré de notes d'évolution sur la noix fraîche, la feuille de cigare et le cacao, sa texture veloutée en bouche aux tannins fondus ».

Il le recommande « sur des tuiles de parmesan ». Ça change du classique plateau de fromages !

Château Planères

AOC Côtes du Roussillon

La Romanie - Blanc 2014

15 €

Composé à 90 % de malvoisie, qu'on appelle tourbat en Roussillon, cette cuvée issue du terroir des Aspres exprime la personnalité fruitée-fleurie de ce cépage rare en mode verveine, réglisse et acacia avec un toucher de bouche enveloppant tout en fraîcheur.

Complexe et riche avec une finale enlevée, ce vin accompagnera une timballe de lotte au safran... des Aspres !

Domaine Vaquer

AOC Côtes du Roussillon

Esquisse 2015

9,80 €

Frédérique Vaquer assemble sa roussanne (40 %) à du macabeu (40 %) et à de vieux grenaches gris et blancs (20%). Le résultat mêle la finesse aromatique de la roussanne (pêche, acacia) et la délicate salinité du macabeu à la texture enveloppante des grenaches.

Un élevage sur lies à la bourguignonne apporte en bouche un gras qui appelle une côte de veau aux girolles.

Les Vignerons de l'Agly

AOC Côtes du Roussillon-Villages - Lesquerde

Les Arènes de Granit 2013

8,80 €

La syrah domine l'assemblage (60 %) et exprime toute la typicité du terroir frais de Lesquerde dans un bouquet de petits fruits noirs (myrtille, mûre) relevé de poivre noir et rose. Les tannins sont fondus par un élevage soigné (un tiers en barriques, le reste vingt mois en cuve) et l'ensemble est aussi gourmand qu'élégant.

Une réussite à marier avec une gigue de chevreuil marinée.



Mas Becha

AOP Côtes du Roussillon - Les Aspres

La Bergerie de Camps de Nyils 2013

99 €

Reconnu comme cru au sein des Côtes du Roussillon depuis 2004, le terroir des Aspres trouve à Nyils, sous la patte de Charles Perez, une expression en haute fidélité. Sa Bergerie de Camps de Nyils (80 % syrah, 10 % grenache, 10 % mourvèdre) élevée en barriques est disponible au caveau sur les millésimes 2012, 2013 et 2014. Si 2014 est encore jeune, 2012, très concentré, se fait attendre. Prêt à boire, 2013 a toute la fraîcheur, la finesse de tannins qui caractérise ce millésime d'exception en Languedoc-Roussillon. Le fruit est net, noir et poivré, la syrah profite de la fraîcheur des Aspres. Charles Perez joue sur des macérations préfermentaires à froid pour extraire une matière soyeuse, voluptueuse.

Dans un esprit proche, découvrez, du même auteur, la cuvée Serge dans la gamme Barrique, (70 % syrah, 14,90 €, 2014), superbe et généreuse.

Sur une pintade aux morilles.

Les Vignerons de Tautavel - Vingrau

AOP Côtes du Roussillon-Villages-Tautavel

Silex 2013

16,50 €

40 % syrah, 30 % grenache et 30 % carignan, cette cuvée allie croquant de fruit rouge framboise (on sent la macération carbonique sur le carignan) et onctuosité de gelée de fruits noirs (mûre et cassis) avec de fines notes résineuses de garrigue (thym, ciste).

Cette complexité aromatique résolument sudiste est enchassée dans une structure tannique dense qui tiendra tête à une daube de sanglier dont on liera la sauce au cacao.

Domaine Singla

Côtes du Roussillon-Villages

Les Quatre Vents 2011

25 €

Un caractère singulier au nez : du pur cassis enrichi de mûre et de laurier. Derrière ce profil frais se cache beaucoup de carignan sur schiste rouge et une pincée de grenache. Tanins grenus, voilà son point singulier, troublant de jeunesse et croquant à souhait, ce n'est qu'en finale que sa puissance se révèle : du poivre frais accompagne une allonge impressionnante.

Un filet de bœuf aux trois poivres !

Les Clos de Paulilles

AOP Collioure

Cap Béar 2015

27 €

100 % grenache gris,vieilles vignes sur schiste, cette cuvée d'exception sublime l'expression du cépage et de son terroir maritime avec une texture enrobante, un fruit entre bergamotte, cédrat et citronnelle saupoudré d'une fine pluie d'épices (poivre blanc et rose, badiane) et une finale saline très élégante.

Sur une langouste rôtie sauce gingembre.

Mas Cristine

AOC Côtes du Roussillon

Rouge 2015

11,70 €

Une cuvée généreuse sur « un millésime parfait », précise Andy Cook,son créateur. L'assemblage de 50 % syrah, 10 % carignan vieillis en barriques de un, deux et trois vins et de 40 % grenache élevés en cuve, explose de fruits rouges et noirs très frais, d'épices entre cuir, réglisse et muscade dans une texture douce aux tannins mûrs et fondus.

Sur un carré d'agneau persillé.

Mas de la Devèze

AOP Maury sec

2015

16 €

Le grenache sur schiste dans toute sa splendeur maurynate avec une touche de syrah (25 %), de mourvèdre (10 %) et un élevage maîtrisé (12 mois en barriques neuves pour la syrah et d'un vin pour le mourvèdre et le grenache).

Les tannins fondus, le fruit noir gourmand paré de notes de réglisse, thym, poivre noir, café et cacao, oseront l'accord avec les bleus crémeux.

Mas de Lavail

AOP Côtes du Roussillon Villages

La Désirade 2014

12 €

Au côté des cuvées qui illustrent le grenache maurynate (Ego 2012 en rouge, 80 % grenache noir, 14 € et Le Sud 2014, 12 €, grenache gris et blanc, superbe, onctueux), la Désirade nous a séduits par son caractère syrah épicée assumé, racé, bâti sur un équilibre marqué par une acidité traçante.

À acoquiner avec un gigot de sept heures.

Domaine des Soulanes

IGP Côtes catalanes

Kaya 2015

12 €

100 % carignan exposé au nord, Kaya est une ode à ce cépage, son fruit frais entre framboise croquante et bigarreau juteux. La trame tannique aussi présente que rafraîchissante vit en bonne intelligence avec l'acidité, qui fait saliver en finale et appelle le prochain verre.

Sur une assiette terre-mer alliant saint-jacques juste saisies et filet de bœuf sur une écrasée de pomme de terre.

Dom Brial

AOP Côtes du Roussillon-Villages

Corpus 2011

25 €

Tout le talent d'une belle cave coopérative dans cet assemblage de grenache noir, syrah et mourvèdre, élevé 14 mois en barriques neuves. Le fruit résolument méditerranéen explore les cerises rouges et noires kirschées. Les épices fraîches, poivre et sarriette, rejoignent les notes d'évolution de vanille, cacao, muscade et cumin.

Sur une épaule d'agneau à l'orientale.

Domaine Piquemal

AOP Côtes du Roussillon-Villages

Galatée 2014

15 €

On dit la syrah féminine, le grenache masculin. Que nenni, répond-on au domaine Piquemal ! Galatée tire parti de la finesse tannique et du caractère de fruit rouge du grenache (75 %) pour une cuvée voluptueuse. Complémentaire et complice, Pygmalion s'appuie, lui, sur la profondeur de fruit noir et la trame tannique présente d'une syrah éclatante (75 % pour le 2013 à 15 €).

A goûter ensemble sur une côte de bœuf à la moëlle.

Vignerons catalans

AOP Collioure

Haute Coutume 2014

12 €

Une autre expression du grenache sur schiste, rafraîchi à Collioure par une douce brise marine. Acoquiné à la syrah, au carignan et au mourvèdre, qui se plaît en bord de mer, ce grenache donne toute sa rondeur épicée à un assemblage boisé.

L'ensemble, droit dans ses tannins et gourmand dans son fruit noir, est à oser sur un steak de thon aller-retour en robe d'épices.

Mas Terrats

Vin de pays des côtes catalanes

Muscat de Rivesaltes 2011

Environ 15 €

Denis Macabies n'a qu'une religion : la malvoisie, qu'il décline sous toutes ses formes. Ici en version exotique (melon confit, liqueur de fruit de la passion au nez comme en bouche), mais la surprise vient de sa légèreté, très surprenante, car le sucre n'est qu'évoqué, donnant au vin un esprit contemporain et inédit grâce au cépage. Le bouquet s'enrichit d'un souffle d'eucalyptus, cette rareté s'adresse aux explorateurs du goût.

Avec un entremet à la mousse de fruits exotiques.

Vins Robert Domaine de Fourn

AOP Blanquette de Limoux - Méthode ancestrale

NM

9 €

Démodée, la Blanquette Méthode ancestrale ? A tort ! Cette cuvée démontre que ce style (faible en alcool, riche en sucre) reste compatible avec une vraie finesse aromatique (citron, aubépine, pomme Golden) toute en fraîcheur.

Recommandé avec les desserts (tarte aux pommes, bûche aux fruits) mais aussi... avec une soirée dansante!

Domaine Rosier

AOP Crémant de Limoux

NM

8,50 €

Rosé par 4 % de pinot noir, seulement 4 % et pourtant ce vin exprime tout un univers gourmand de fruit rouge : framboise, fraise des bois, airelles... ainsi qu'un croquant de pomme rouge et des notes florales d'aubépine et de pivoine.

Beaucoup de gourmandise donc, pour un apéritif dînatoire, une entrée foie gras aux figues et jusqu'au dessert sur une tarte aux fruits rouges.

PROVENCE

Par Frédérique Hermine

Vignerons de Correns

AOP Côtes de Provence

L'Or des Fées 2014

20 €

La cuvée haut de gamme en blanc des Vignerons de Correns, en bio évidemment (travaillée et vendangée en labour au cheval). Un 100 % rolle sur schistes, en sélection parcellaire, fermenté et élevé 8-9 mois en fûts neufs. Un vin minéral et iodé sur des écorces de citron et des notes d'amandes grillées et de fruits secs (abricot), d'une belle longueur.

 Pour un homard grillé.

Château La Mascaronne

AOP Côtes de Provence

Cuvée Guy Da Nine 2010

31 €

Une syrah à 99 % élevée 10 mois en barriques neuves pour un concentré de fruits noirs, de pruneaux et de sirop de cassis sur des tanins fondus agrémentés d'une note de cacao et d'épices.

Un vin structuré mais souple qui peut encore se garder ou se déguster sur un gigot de chevreuil.

Bomont de Cormeil

IGP Coteaux du Verdon

2014

16,50 €

C'est la propriété achetée par Tom Bove après la vente de Miraval. Un 100 % viognier en bio issu d'un vignoble à 500-550 m d'altitude, ramassé à la main à pleine maturité et fermenté en fûts de chêne neuf. Des arômes de brioche, de fruits jaunes et d'ananas Victoria sur une finale tendue et iodée.

 Avec un curry de crevettes.

Estandon Vignerons

AOP Coteaux Varois en Provence

Cuvée Estandon Légende 2014

17,90 €

Cette cuvée de rosé de garde, en bouteille galbée, est sortie d'abord en Côtes de Provence avant d'être déclinée en Coteaux varois depuis deux ans. Ce grenache-cinsault-syrah complété de rolle, vinifié en partie en barriques neuves, est floral et fruité sur des arômes de fruits secs, de vanille et d'épices douces.

 Rosé de gastronomie par excellence pour des rougets.



Château Pibarnon

AOP Bandol

Cuvée Nuances 2015

26 €

L'idée de ce rosé de garde trottait dans la tête d'Éric de Saint-Victor depuis un moment. Il a donc choisi de laisser ce 100% mourvèdre en cave plus d'un an et de le lancer à l'automne suivant la récolte pour offrir un rosé plus épanoui, pouvant accompagner des plats d'automne et d'hiver. Une rareté élevée en partie en foudre de 30 hl de Franz Stockinger, une partie en jarre de grès que l'on retrouve sur l'étiquette. Lé résultat est bluffant, sur les arômes de ronce, de fruits à noyaux, des épices douces et une finale particulièrement saline sur ce millésime. A marier à un rissoto au safran ou une cassolette de langoustes.

Domaine Saint Jean

AOP Bellet

2013

29 €

Le plus récent domaine de l'appellation (à peine 10 ans) travaille en bio depuis le début, en collaboration avec l'œnologue Olivier Nasles. Ce 100 % rolle élevé un an en barriques offre une belle vivacité citronnée, tranchante et légèrement fumée sur les agrumes et des notes de safran.

 Pour un filet de Saint-Pierre.

Domaine de la Bastide Blanche

AOP Bandol

Cuvée Fontanéou 2012

25 €

La cuvée signature du domaine des Bronzo, à 90 % mourvèdre associé au grenache, issus d'argiles rouges, passe 24 mois en foudres. Un vin bio racé et minéral sur la réglisse, la muscade et la violette, tannique mais d'une belle acidité.

 À carafer pour une bécasse rôtie.

Château La Calisse

AOP Coteaux varois en Provence

Cuvée Patricia Ortelli 2014

16,50 €

Patricia Ortelli, en bio depuis 20 ans, s'attache à travailler sur le fruit avec un léger passage en barriques de chêne neuf qui préserve l'aromatique de cet assemblage syrah-cabernet-sauvignon vendangés à la main. Un concentré de cassis, mûres et figues, des notes de cuir et de poivre sur des tanins soyeux et une finale ample et fumée.

Avec un canard aux figues.

Château Rasque

AOP Côtes de Provence

Cuvée Héritage 2012

35 €

Le domaine désormais sous la houlette de Sophie Biancone produit 20 % de rouge, une prouesse en terre provençale. Cette dernière création pensée avec son père, à plus de 95 % syrah, est élevée près d'un an en partie en barriques neuves. Elle fleure bon le maquis, la réglisse et les épices sur un boisé élégant et des tanins onctueux.

Sur un tajine d'agneau aux pruneaux.

Château de Brigue

Vin de France

Elixir de Brigue 2015

7,90 € (50 cl)

Le domaine est entre les mains des 4 frères Brun. L'idée est née, comme la tarte Tatin, d'une erreur, une cuve partie trop vite en fermentation et arrêtée à 11% vol. Finalement ce viognier-muscat petits grains, demi-doux à 30 g de sucres résiduels, est particulièrement gourmand sur des notes exotiques de vanille, abricot et citron.

 À boire seul face à la mer.

Château Lafoux

AOP Coteaux varois en Provence

Cuvée Auguste 2014

16 €

Un 90 % syrah-10 % cabernet-sauvignon sur les fruits noirs, la réglisse, des arômes animal et sous-bois, souple et rond. Des tanins fondus après un an d'élevage en partie en barriques neuves, toujours présents en finale. Un beau vin issu d'un beau vignoble entre chênes truffiers et lavande.

À essayer sur un tournedos Rossini.

Château Bisson

AOP Côtes de Provence

2011

12,50 €

Le château Font du Broc (28 ha en bio depuis 2013) a donné le nom du lieu-dit à une nouvelle cuvée depuis 2014, travaillée par Sylvain Massa comme Font du Broc sans aucun ajout et à doses minima de sulfites. Un syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre pour un vin puissant sur les fruits rouges bien mûrs, de grande longueur.

À marier avec une côte de bœuf.

Château Grand Boise

AOP Côtes de Provence
Sainte-Victoire

Cuvée Jadis 2015

24 €

Travaillé en bio depuis 2010, le domaine désormais dirigé par Jean Simonet, qui a succédé à Olivier Dauga, est certifié depuis 2015 et le résultat est flagrant pour ce 100 % rolle issu de vignes centenaires vinifié en grappes entières et élevé en œuf béton et demi muids 9 mois. Un vin puissant, explosif et complexe mais pas trop boisé, citronné et épicé sur une trame minérale.

Pour un omble chevalier à l'oseille.

Château de Chausse

AOP Côtes de Provence

2012

15 €

Le domaine de Roseline Schelcher sur la presqu'île de Saint-Tropez s'est fait une spécialité des vieux millésimes et des rouges de garde (40% de la production du domaine). En vendanges manuelles, le rouge syrah-cabernet-sauvignon est élevé à 10-15% en fût de chêne renouvelé par tiers après avoir passé deux ans en cuve inox.

Une concentration de fruits noirs sur les épices et le pain grillé.

Château des Sarrins

AOP Côtes de Provence

2013

16,95 €

Un riche assemblage de grenache, syrah, vieux mourvèdres, un peu de cabernet-sauvignon et de carignan donne un vin structuré et aromatique sur des notes de tapenade, de thym, de fruits noirs très mûrs, d'épices, de cacao et de sous-bois. Une belle complexité boisée sur des tanins fondus après deux ans en barriques de 300 l ayant contenu du blanc.

À carafer pour un bœuf Stroganov.

Cassis-Bodin

AOP Cassis

Blanc de blancs 2015

14,50 €

Ce domaine historique de Cassis élabore un blanc pur jus de goutte fruité et floral, élégant sur des notes d'amande, de chèvrefeuille et une note miellée.

Un assemblage marsanne, ugni blanc, clairette et un peu de sauvignon aromatique et équilibré pour une pintade aux cèpes.

Château Fontcreuse

AOP Cassis

2015

12,50 €

Dans la belle bouteille gravée du domaine, encore plus belle en magnum, un assemblage à large majorité marsanne (60 %) complété d'ugni blanc et de clairette qui donne un vin puissant derrière une belle robe brillante. Jean-François Brando est le chantre de la marsanne, identité des blancs de l'appellation, qui donne ici un blanc à la fois nerveux et savoureux sur les agrumes, les fruits blancs et l'amande fraîche.

Pour un tartare de langoustines à l'avocat et au pamplemousse.

Château Simone

AOP Palette

2014

29,50 €

L'article n'est plus à faire mais on ne se lasse pas de ce château qui a fait la renommée de l'appellation. Ici, tout est bon, avec un petit faible pour le blanc à large majorité clairette complété de plusieurs cépages locaux. Des parcelles de plus de 50 ans, voire centenaires, des vendanges manuelles et un élevage en foudres 18 mois avant un an en bouteilles donne unbouquet élégant et complexe, finement boisé.

Avec un ris de veau.

Clos Saint Joseph
AOP Côtes de Provence
2015
18 €

Le domaine familial, seule cave des Alpes-Maritimes dans cette appellation, travaille désormais les fûts avec parcimonie (seulement 10% en bois neuf, le rolle en demi-muids) sur cet assemblage ugni blanc, sémillon, rolle et clairette. Ce qui donne un blanc minéral sur les agrumes et les fruits exotiques d'une grande fraîcheur et d'une belle profondeur.

 Sur un carpaccio de saint-jacques.

Château Léoube
Vin de France
Cuvée Collector 2012
42 €

Un 100% cabernet franc ne pouvait s'appeler Côtes de Provence. Ce sera donc un vin de France (travaillé en bio), le rouge dont sir Anthony Bamford avait rêvé, et Romain Ott l'a fait. Un cabernet de style toscan aux arômes poivrés de krisch et d'épices et aux tanins de velours, de la puissance sur la longueur, à carafer.

Gigue de chevreuil aux marrons.

Domaine de l'Anticaille
AOP Côtes de Provence
2015
11 €

Un 100 % rolle, fermenté à environ 10 % en barriques neuves, sur une belle amertume florale aux arômes de buis et de verveine. Le domaine des Féraud (repris depuis 4 ans par Frédéric, 5e génération, auparavant avocat au barreau d'Aix) produit sur 35 ha en pleine restructuration 10 % de ses vins en blanc.

 Sur un dos de bar au four.



Château La Coste
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée Les Pentes douces 2015
19,20 €

Ce domaine en biodynamie est conduit depuis 10 ans par l'excellent et talentueux oenologue Matthieu Cosse. Il vient d'être entièrement rénové pour abriter un superbe ensemble hôtelier, paradis des amateurs de vins... et d'architecture (allez découvrir les vins sur place dans ce cadre enchanteur près d'Aix en Provence). Le nouveau chai futuriste a été dessiné par Jean Nouvel. Cette cuvée est tout en concentration sur le rouge, tout en élégance sur le blanc,complexe et très aromatique sur les fruits blancs et les fruits confits, une touche citronnée et floral sur une pointe fumée-grillée.
Essayez ce 70% rolle-30% sauvignon blanc rond et suave sur une poularde à la crème. Disponible également en magnum.

Terres de Mistral
AOP Côtes de Provence
Sainte-Victoire
Cuvée Nadia 2015
13,20 €

Comme toutes les cuvées associées à un membre de la famille, il porte le prénom de la femme de Serge Davico sorti de la coopérative il y a huit ans pour créer son domaine. Un syrah-grenache avec un peu de rolle, dans une belle bouteille moderne et chic, avec un élevage original, trois mois en partie en barriques d'acacia. Un rosé très aromatique, de belle amertume sur des agrumes et des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot) et exotique (mangue), gras et fruité

Pour des verrines de saumon-avocat.

Château Revelette
Vin de France
Cuvée PUR 2015
15 €

Peter Fischer fait des merveilles avec ce 100 % carignan (qu'il a également décliné en grenache avec étiquette rouge), vin bio sans soufre, et démonstration brillante qu'un carignan peut être autre chose qu'un breuvage et tannique. Celui-ci est particulièrement souple sur des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices, de belle longueur.

 Sur un coq au vin.

Domaine Richeaume
IGP Méditerranée
Columelle 2014
35 €

Un blanc de gastronomie (le 3e millésime), élevé un an en fûts dont 80 % en chêne neuf, assemblage de clairette, rolle, viognier et sauvignon blanc qui se développe sur des arômes de noisettes et de crème patissière , un boisé agréable sur une trame minérale. Le domaine en bio, au pied de la montagne Sainte-Victoire, a acquis une belle notoriété sur les blancs.

 Avec une cassolette de fruits de mer.

Abbaye Sainte-Marie de Pierredon
IGP Alpilles
Cuvée Ultima Laude 2015
13 €

Le domaine, en bio sur un terroir calcaire aride et venté, est dirigé par le fils Dürrbach (Trévallon) et traite ses vignes avec des décoctions de plantes. Cette Cuvée a été baptisée en l'honneur de la dernière prière du soir, mais je l'aurais plutôt dégustée sur celle du matin tant le rolle est sur la fraîcheur des agrumes, de l'abricot et de l'amande sur une finale saline qui réveille les papilles. Un blanc floral et fruité très expressif

Sur un tartare de saumon.

Domaine Hauvette
AOP Baux-de-Provence
Cuvée Cornaline 2010
29,90 €

Un domaine en bio et biodynamie depuis plus de 10 ans qui produit plus de 80% de ses vins en rouge. Un vin riche et puissant qui repose sur une belle minéralité, des arômes de fruits noirs, cacao et épices qui donne structure et élégance à cet assemblage grenache, syrah, cabernet sauvignon.

De garde ou carafé pour une daube de sanglier.

Château Pas du Cerf
AOP Côtes de Provence
Lalonde
Cuvée Diane 2015
9,40 €

L'appellation auparavant en rouge et rosé vient de passer aux blancs sous l'influence spécifique des embruns et des terroirs de coteaux schisteux. La famille Gualtieri produit, avec cette cuvée portant le nom de la fille cadette du domaine (Diane est à la vigne, Marion au commercial), un blanc moitié rolle moitié sémillon aromatique sur les fruits exotiques (ananas, mangue, fruit de la passion, abricot). Un délice de rondeur dans une bouteille conique élégante, à consommer un peu frais (8-12°C).

 Sur un bar de ligne grillé.

CORSE

Par Frédérique Hermine

Clos Santini

AOP Patrimonio

2014

18 €

Franck Santini conduit son vignoble en bio et élabore à partir des vieilles vignes de niellucciu un vin structuré sur les fruits rouges, la réglisse, le thym sauvage et la menthe poivrée.



À tenter avec un confit d'oie au chou vert.

Domaine Maestracci

AOP Corse Calvi

Villa Maestracci 2011

16 €

Camille-Anaïs Raoust produit un assemblage niellucciu, sciaccarellu, grenache et syrah. Concentré sur des arômes torréfiés de kirsch et de garrigue.



Un canard à la cerise.

Domaine Vecchio

Vin de France

Beau-try-tis 2014

23 €

Florence Giudicelli et son mari, Jérôme Girard, se sont amusés à récolter un demi-hectare en sélection de grains nobles de vermentino récoltés tardivement à la fin octobre, pour qu'il profite des remontées maritimes de la côte orientale. Ce vin original sur des notes de cédrat, de miel et de fruits secs est présenté dans une belle bouteille longue conique en 50 cl.

Tout seul ou avec un canistrelli aux amandes.

Domaine de Granajolo

AOP Corse Porto-Vecchio

2015

9,20 €

Le domaine de 20 ha est en bio depuis trente ans. Monika et sa fille Gwenaelle, revenue sur le vignoble depuis quinze ans, y produisent sans désherbant ni produit chimique un vermentino très peu soufré, rond et frais, floral et minéral sur des notes de fruits blancs et fruits exotiques, une jolie amertume persistante en bouche.

Pour accompagner une bouillabaisse.

Domaine Comte Perraldi

AOP Ajaccio

2012

11 €

Une balade dans le maquis à lui seul, avec des notes de fruits à noyau et de réglisse et une finale poivrée. Une majorité de sciaccarellu complété de niellucciu, cinsault et carignan et des tanins qui s'arrondissent au carafage.

Avec un pigeon aux petits pois.

Domaine Cordoliani

Vin de France

Cuvée A Perla d'Oru 2015

15 €

Un muscat petits grains en surmaturité non muté "impassatu", avec 10 % de vermentino ce qui ne lui donne pas droit à l'appellation Muscat de Cap Corse. Une bouche florale et fruitée sur la poire, le litchi, frais et suave.

Pour un riz au lait à l'ancienne.

Domaine Pero Longo

Sartène - Lion de Roccapina 2015

15 €

Pierre Richarme cultive depuis 20 ans 24 ha de vignes en biodynamie entretenus par les moutons l'hiver. Que des cépages locaux et un peu de grenache. Le domaine de Pero Longo est situé entre Sartène et Bonifaccio, près du cap du Lion de Roccapina qui donne son nom à cette cuvée. Outre son blanc classique, il élabore ici un vermentinu atypique, vinifié et élevé en bois (ils sont rares en Corse). Ananas, pêche rôtie, épices, léger toasté et note d'agrumes sur une bouche ample et ronde.

RHÔNE

PAR CHANTAL SARRAZIN

Château de Nages

COSTIÈRES-DE-NÎMES

Lou Coucardie 2013

19 €

Une robe aux reflets d'or, un nez de fleurs blanches, d'ananas, de cire d'abeille et notes légèrement toastées. Du volume, de l'ampleur et du gras, de la fraîcheur et du fruit, avec en prime un zeste de minéralité.

 Poulet de Bresse aux truffes.

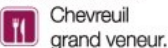
Delas

CROZES-HERMITAGE

Domaine des Grands Chemins 2012

21,60 €

Brun, ténébreux, mystérieux, ce Crozes-Hermitage doit ces atours à un élevage extrêmement bien conduit : quatorze mois en cuves, pour une partie, le reste en fûts bourguignons. À son summum, robuste et fondu.

 Chevreuil grand veneur.

Alain Jaume & Fils

VACQUEYRAS

Château Mazane 2013

12 €

Vignerons à Châteauneuf-du-Pape, les « Jaume & Fils » ont étendu leur tableau de chasse à d'autres appellations de la vallée du Rhône. Dont ce Vacqueyras avec ses notes de mûre, de figue, de prune et d'épices douces, suave et charnu, épicé, saveurs garrigue et cuir.

 Il sera mis en valeur par un civet de marcassin.

Cave de Tain-l'Hermitage

HERMITAGE

Gambert de Loche 2011

59 €

Sur l'Hermitage, la cave de Tain cultive le domaine Gambert de Loche dont elle est propriétaire. Le millésime 2011 révèle toute sa puissance et sa complexité. Noir comme de l'encre, aux arômes de fruits noirs, de sous-bois, toasté il possède une structure et une longueur d'enfer. À carafer impérativement plusieurs heures à l'avanace.

 Gibiers préparés en civet.

Maison Juliette Amat

SAINT-JOSEPH

Couleur Mauve 2014

17,50 €

Dans des temps reculés, on désignait le Saint-Joseph vin de Mauves, du nom du village où il était produit. Au-delà de l'anecdote, voici un flacon tiré à quatre épingles. Rubis à l'œil, fruits noirs et réglisse au nez, il s'ouvre sur une mâche ronde et fruitée entourée de beaux tannins, soyeux et souples.

 Avec un gigot de sept heures.



Château La Canorgue

IGP MÉDITERRANÉE

LA CANORGUE 2013

15 €

« C'est Nathalie qui apporte la subtilité que nous les hommes ignorons, c'est elle qui toujours l'emporte au moment des assemblages ! » Bel hommage de Jean-Pierre Margan à sa fille, qui a repris les rênes de l'exploitation en 2009, après avoir sillonné une bonne partie du monde. À l'époque, elle voulait devenir grand reporter. Mais c'est en s'éloignant de son Luberon natal qu'elle a pris conscience de son attachement au domaine. La voici donc aux commandes de ce vignoble que son père a converti au bio, il y a 40 ans. Est-ce la conduite en bio ? Il y a dans ses vins une force et une sincérité incroyables. Cette cuvée teintée de fruits noirs, dense, corsée, structurée à l'équilibre parfait en est l'expression. Avec un coq au vin.

Jaillance

CRÉMANT DE DIE

Brut bio

8,95 €

La cave coopérative de Jaillance, défend la culture bio depuis plusieurs années. Cette cuvée, produite à 700 mètres d'altitude, illustre ces efforts. Elle dessine de fines bulles dans le verre et elle offre un bouquet de fleurs blanches (genêt, chevreuille).

Avec un pain surprise au foie gras ou au saumon.

Domaine des Enchanteurs

VENTOUX

Rêve de Rubis

15 €

Mi-grenache, mi-syrah, voilà une flacon qui porte bien son nom ! Rubis comme sa robe, comme la couleur des fruits noirs (myrtille, griotte), comme l'éclat de ce vin : ample, charnu, boisé juste ce qu'il faut, il offre un fruité élégant et charmeur à souhait.

Avec un magret de canard au poivre vert.

Domaine La Consonnière

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2014

20 €

85 % grenache, 15 % mourvèdre : ce tandem, cultivé sur les terroirs de sable, confère à ce vin une trame toute en finesse, associée à un fruité mûr et dense, belle longueur. Sébastien Cuscusa incarne cette nouvelle génération de vignerons à suivre.

 Son vin est à marier avec des brochettes de grives.

Ogier

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Cuvée de l'Hospice 2015

22 €

Tous les ans, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape mettent en commun une partie de leur récolte pour collecter des fonds au profit de l'hospice du village. En 2015, un premier blanc collectif est sorti de la Maison Ogier qui se charge de vinifier les raisins. Florale, mentholée, elle s'équilibre entre la fraîcheur et le gras.

Avec des médaillons de lotte au gingembre.

Domaine Duclaux

CÔTE-RÔTIE

La Germine 2014

40 €

Composé à 95 % de syrah et 5 % de viognier, ce vin nous conduit tout droit dans l'univers envoûtant de Côte-Rôtie, élégant, soyeux, racé, d'une puissance incroyable.

On lui mitonne une selle d'agneau à l'ail confit.

Domaine du Coulet

CORNAS

Brise Cailloux 2014

35 €

Jeune, ce Cornas griffé Matthieu Barret, se goûte déjà très bien ! Fruité éclatant dominé par les fruits noirs, réglisse et poivre, s'enrobe de tannins murs et veloutés.

Il donne la réplique à des rognons de veau sautés.

Domaine Maby

TAVEL

Libiamo 2015

16,70 €

De la tête au pied, un Tavel hors norme ! Hyper aromatique, fraise, framboise, cerise, vinifié et élevé en demi-muids durant neuf mois, il offre un volume du tonnerre, une belle sapidité et une finale longue aux notes toastées.

Il se fait complice de la dinde aux marrons.

Les Vins de Vienne

IGP COLLINES RHODANIENNES

Taburnum 2014

35 €

Né du trio "Cuilleron, Gaillard et Villard", ce blanc 100 % viognier, cultivé sur les coteaux de Seyssuel exposés au Sud, entre dans la catégorie des "Grands" blancs de la vallée du Rhône. Abricot, violette, acaccia au nez, il a un air de parenté avec le voisin de Condrieu, et creuse son propre sillon, d'une amplitude monstre et d'un fruité explosif.

Avec un foie gras poêlé aux truffes.

LOIRE

PAR ISABELLE BACHELARD



Domaine Huet

VOUVRAY
LE HAUT LIEU 2008
30 €

Le Haut Lieu est la parcelle historique du domaine Huet, celle qui était là lorsque la famille Huet a acquis le domaine en 1928. En de nouvelles mains, le domaine phare de l'appellation maintient le haut niveau et n'a rien changé aux pratiques biodynamiques initiées par Noël Pinguet, d'autant plus que le fidèle et expert Jean-Bernard Berthomé continue de veiller sur les vignes et la cave. Cette cuvée embaume la truffe blanche avant de s'ouvrir sur des parfums d'agrumes et de confit. La douceur est immense mas parfaitement intégrée, avec une tension magnifique et une longueur des arômes formidable. Avec un cake au citron.

Domaine Grosbois

CHINON
Clos du Noyer 2009
22 €

Un grand millésime ligérien qui commence à s'épanouir. On apprécie ses parfums purs de petites baies noires, notes confites et truffées. Un apogée qui peut se maintenir dix ans.

 Avec un filet de bœuf truffé.

Patrick Baudouin

ANJOU
Effusion 2005
60 €

Un assemblage pointu de différents sols dans ce millésime solaire donne une dimension rare à cette cuvée, magnifiée par dix ans de patient vieillissement. Riche, complexe, gourmand, un magnifique blanc de gastronomie.

 Il mérite le homard.

La Taille aux Loups

MONTLOUIS
Rémus 2014
18 €

Cette cuvée de très vieille vigne, nez de fleurs et de miel, bouche ample, veloutée, mais avec gras et rondeur.

 Avec le chapon rôti purée de marrons.

Langlois Château

COTEAUX DE SAUMUR
Veilles vignes 2010
35 € (50 cl)

Le Coteaux de Saumur est une appellation confidentielle de vins moelleux qu'il faut découvrir pour sa délicatesse. Robe dorée intense, nez riche et complexe, d'une pureté idéale - agrumes confits. La bouche s'avère aussi élégante, avec un bel équilibre entre sucre et acide.

 Foie de canard ou bûche de Noël aux poires.

Domaine de la Lande

BOURGUEIL
Cuvée prestige 2014
12 €

C'est un vin de garde, mais ses parfums sont ceux des fruits mûrs, sa bouche a du gras en plus de la structure, sa finale est longue et sans dureté, résultat d'une vinification douce sur des raisins de grande qualité.

 Avec un pavé de biche aux champignons.

Guilbaud Frères

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE
Le CLos du Pont 2009
11 €

Ce vin issu d'un très bon millésime a gardé une robe très claire. Il se révèle en bouche, avec un équilibre idéal, une ampleur et un gras étonnants. La preuve que cette appellation sait vieillir.

Parfait avec un merlu au beurre blanc.

BOURGOGNE

PAR LAURENT GOTTI



Domaine JA Ferret

POUILLY-FUISSÉ

« Hors Classe » 2013

38,70 €

Issue des vignes les plus âgées, c'est le fer de lance du domaine. Un grand pouilly à la fois riche, précis et long. Sa trame en bouche est ample, offrant un touché soyeux. Le nez, expressif, propose de la minéralité et de la finesse (des notes florales).

Nathalie et Gilles Fèvre

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES

2014

51 €

Les Preuses est l'un des sept climats chablisiens classés au plus haut rang de la hiérarchie bourguignonne. Nathalie et Gilles Fèvre se sont employés à révéler toute sa finesse, sa précision et sa complexité : les notes florales, de fruits frais et de minéralité se succèdent au nez. Une matière dense et satinée se déploie en bouche, elle se prolonge par une finale d'une grande pureté.

Louis-Claude Desvignes

MORGON CÔTE DE PY - JAVERNIÈRE

2014

15 €

La fraîcheur du gamay, la précision du millésime 2014 et la profondeur du terroir de la Côte du Py se sont donné rendez-vous dans cette cuvée. Le tout avec une grande harmonie. Claude-Emmanuelle et son frère Louis-Benoît Desvignes sont aujourd'hui à la tête d'un des domaines les plus en vue du Beaujolais. On comprend mieux pourquoi en dégustant ce vin. Il n'a rien à envier à des appellations prestigieuses du nord de la Bourgogne…

Domaine Berthelemot

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU ABBAYE DE MORGEOT

2014

37,90 €

Le domaine, mené par Brigitte Berthelemot depuis 2006, exploite un peu plus d'un demi-hectare de ce terroir du sud de la Côte de Beaune. L'œnologue Marc Cugney a su préserver les qualités de fraîcheur et de finesse du millésime 2014. La propension de l'appellation Chassagne à donner des vins amples et suaves fait le reste. Un grand blanc, complet.

Domaine Le Virolys

VIRÉ-CLESSÉ

Quintaine 2015

8,80 €

Évidemment, la puissance, la richesse du millésime 2015 sont au rendez-vous. Mais Laurent Gondard a su aussi préserver de la fraîcheur et de l'équilibre. L'ensemble donne un vin particulièrement flatteur, harmonieux. Le dernier-né des crus du Mâconnais, en 1998, montre tout son potentiel. À découvrir d'urgence.



Vincent Girardin

BIENVENUE-BÂTARD-MONTRACHET 2012

218 €

Un terroir confié à Vincent Girardin en 2002 par Bernard Clerc, parti à la retraite. Les vignes sont âgées d'une cinquantaine d'années. Cette cuvée offre un registre aromatique dans l'opulence et la maturité, comme aucune cuvée n'en avait pour l'heure fait preuve. Mais aucune lourdeur ici. Les notes de fruits jaunes juteux restent fines. Une matière d'une ampleur et d'une intensité hors du commun se déploie en bouche. La magie des grands vins est à l'œuvre : la puissance n'entrave pas la finesse ni la longueur. On s'imagine sans trop d'effort en compagnie d'un homard, d'un bar…

Maison Louis Latour

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

2012

365 €

La maison Latour est propriétaire de 0,8 hectare de Romanée-Saint-Vivant depuis 1898. Le nez se présente avec beaucoup de classe sur des notes de violette, de framboise. Une remarquable finesse qui ne se dément pas en bouche. La trame tannique est à la fois intense, longue et aérienne.

Maison Olivier Leflaive

BOURGOGNE

« Oncle Vincent » 2014

20 €

Une cuvée lancée récemment et issue uniquement de vignes de plus de 35 ans plantées sur Puligny-Montrachet. Elle aurait sans aucun doute sa place parmi une série d'appellations villages. Elle montre une très belle densité, de la profondeur en bouche. Après un peu d'aération, elle développe des arômes de pêche, avec une pointe beurrée. Un grand bourgogne.

Domaine Denis Mortet

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LAVAUX-SAINT-JACQUES

2014

env. 75 €

« C'est un millésime que je pense avoir bien cerné », se félicite Arnaud Mortet. Le nez, entêtant, évoque la rose, la cerise fraîche. La structure est dense, construite sur des tannins bien définis. Un grand vin de plaisir, déjà expressif, mais qui saura vieillir harmonieusement. Arnaud Mortet le place dans son trio préféré avec 2010 et 2012.

Maison Albert Bichot - Domaine Long-Depaquit

CHABLIS PREMIER CRU LES VAUCOUPINS

2012

26,60 €

Un premier cru de la rive droite de Chablis d'une remarquable typicité. Les notes de fleurs blanches, d'agrumes et de minéralité s'expriment avec pureté. Sa texture est finement ciselée, avec une bonne présence en milieu de bouche.

Jean-Claude Boisset

CHAMBOLLE PREMIER CRU LES CHARMES

2008

59 €

Chambolle-Musigny est tout simplement le village préféré de Grégory Patriat, vinificateur de la maison Jean-Claude Boisset. Cette cuvée, issue de vignes exploitées en bio (sans certification), a évolué vers belles notes de sous-bois, d'épices, et conserve une grande élégance de structure. Idéal sur un gibier à plumes.

Bouchard Père et Fils

CORTON LE CORTON

2012

89 €

L'une des cuvées emblématiques de la maison beaunoise. Exposé plein est, en haut de coteau, ce terroir de 3,67 ha été acquis par Antonin Bouchard dès 1909. Il a donné en 2012 un corton plus en finesse qu'en puissance et livre des notes de fruits noirs et de réglisse.

Domaine Sarrazin

GIVRY LES BOIS GAUTHIER

2014

16,50 €

À la tête du domaine familial de Givry, Guy et Jean-Yves Sarrazin font preuve d'un coup de patte remarqué pour livrer des vins d'une superbe élégance. Équilibre irréprochable et tannins de velours, les épices et les fruits noirs se marient avec bonheur au nez.

Domaine du Cellier aux Moines

GIVRY

Clos Pascal 2013

40 €

Philippe Pascal et ses équipes séparent depuis 2013 un petit clos de 30 ares tout en haut du coteau de Givry. Jouxtant les bâtiments historiques, les vignes sont plantées à haute densité (13 000 pieds par hectare contre 10 000). Ce vin dépasse en longueur et surtout en qualité de texture bien des premiers crus de l'appellation. Les tannins sont très veloutés, racés.

ALSACE

Par Isabelle Bachelard



Biecher & Schaal

Riesling Kastelberg

2015

16 €

Un rare terroir de schiste bleu qui donne un vin puissant, encore un rien austère et qui a besoin d'être aéré pour compenser sa jeunesse. Il se révèle ferme, long et généreux en parfums d'herbes aromatiques et de menthe.

 Fromages de chèvre bien affinés.

Boeckel

Riesling gd cru Wiebelsberg

2013

17,20 €

Ce terroir reconnu dans la commune d'Andlau, gagne à être découvert pour ses parfums au fruité délicat et à la bouche droite et très minérale.

 Huîtres rôties sous un léger sabayon aux herbes.

Domaine Albert Mann

Pinot gris gd cru Hengst

2010

40 €

Peaufiné par quelques années de vieillissement, ce pinot gris donne la mesure de ce cépage bien travaillé sur un terroir de qualité : parfums nuancés de fruit sec et de fumé, bouche généreuse et ample, dont la douceur est parfaitement intégrée dans un équilibre agréable.

 Avec un foie gras d'oie rôti en escalope.

Domaine Marcel Deiss

gd cru Schoenenbourg

2011

62 €

Jean-Michel Deiss a opéré un retour à une tradition oubliée, celle de complanter différents cépages afin de laisser parler le terroir. Le vin s'exprime par une bouche imposante et racée. La pointe de douceur est parfaitement intégrée dans la structure et la rondeur. Longs parfums d'agrumes.

 Avec un chapon rôti.

Domaine Hubert Metz

Riesling gd cru Winzenberg

2014

14 €

Le sol de granit de Blienschwiller donne ici un riesling sec et fin et une structure serrée.

 Avec un tartare de bar ou un caviar frais.

Domaine Fernand Engel

Pinot gris

Vendanges tardives

2014

21 €

Issu d'un des plus vastes domaines conduits en bio, ce pinot gris possède toute la complexité qu'on attend d'une vendange tardive. Parfumé agrumes confits, il possède un équilibre rare entre richesse et fraîcheur.

 Tranche de foie gras.

Domaine Schoffit

Alsace grand cru Rangen de Thann

Riesling - Clos Saint Théobald 2013

35 €

Ce vin est aujourd'hui comme un iceberg qui, aussi beau qu'il soit, montre une infime partie de ce qu'il deviendra. Ses parfums sobres d'herbes aromatiques aux notes fumées sont d'une rare élégance, sa bouche aux notes salées est d'une fermeté qui comblera l'amateur de grands vins blancs secs. Le grand cru Rangen, le plus au sud de toute l'Alsace, est aussi le plus pentu, ce qui oblige à un travail manuel ardu. La famille Schoffit possède 5,5 ha, soit toute la partie centrale de ces pentes vertigineuses de nature volcanique. À chaque récolte, le travail initié par Bernard Schoffit est désormais récompensé par des vins de plus en plus précis et nuancés entre les mains de son fils Alexandre.

CHAMPAGNES

PAR THIERRY PERARDELLE

BRUT

Devaux
Ultra D
40 €
Ce champagne structuré allie l'amplitude des pinots noirs aubois à la vivacité d'un très faible dosage. Richesse aromatique au nez (ananas, fumé) mais bouche très élancée. Malgré 5 ans de garde, la matrice est encore jeune, soulignée de fins amers qui évolueront en salinité.
Il appelle le croustillant d'une pâte feuilletée, par exemple au saint-pierre et poireaux émincés.

Le Brun de Neuville
Lady de N Chardonnay
31,25 €
On se délecte de cette cuvée issue des meilleures parcelles du Sézannais (chardonnay). Nez charmeur, sur la brioche, le fruit confit. Notes de menthe et craie. Bouche voluptueuse, jolie finale persistante sur la marmelade de citron.

Sur un wok de crustacés aux légumes croquants.

Charles Baffard-Ortillon-Beaulieu
Fleur de craie
21 €
Encore un délicieux 100 % chardonnay du Vitryat (75 % base 2011, 25 % vins de réserve dont une partie en méthode solera, foudre et fût). Juteux, rond, profondeur et finale gourmande. Fines épices et touche exotique (marmelade de coing).

Sur un chapon farci aux fruits secs et confits.

Maurice Grumier
Instant Nature Zéro Dosage
25 €
Assemblage pinot noir, pinot meunier et chardonnay vinifiés en cuve et fût. Base 2009 (60 %) et 40 % vins de réserve en solera (tous les millésimes depuis 2005). Nez séducteur et fin (fleur et fruits blancs). Bouche pleine, tonique et fruitée.

Parfait sur des huîtres chaudes ou sushis.

De Saint Gall
Blanc de Blancs premier Cru
30 €
Parfums de mirabelle, prune et pamplemousse, noisette grillée, note briochée et mentholée. Après une attaque droite et serrée, la bouche gagne en rondeur et complexité. Touche sur l'amande fraîche en finale.

Sur un poisson de rivière beurre noisette.

Roger Manceaux
Blanc de Blancs
23 €
Robe dorée, nez délicat. Minéralité, prune, touche de menthe. Bouche tapissée d'une texture très fraîche, le plaisir dure sur les agrumes, l'abricot sec. Finale ronde, équilibrée dans ce chardonnay de la Montagne de Reims (1ers crus Rilly et Taissy).
Sur des huîtres, un tartare de thon au basilic.

Beerens
Carte Noire
23 €
Fraîcheur (agrumes), gourmandise sur les fruits blancs et rouges, volume et puissance en bouche. Des bulles désaltérantes (80 % pinot noir – 20 % meunier), un blanc de noirs caractéristique de la Côte des Bar (Arrentières).

A l'apéritif ou sur une volaille rôtie aux légumes croquants.

Briaux Lenique
Les Semons
15,80 €
Assemblage réussi (70 % chardonnay, 30 % pinot noir) sur Mardeuil (Vallée de la Marne). Mousse vive, nez sur la fraîcheur (citron, pamplemousse), bouche ronde aux accents floraux (tilleul, acacia). Efficace et gourmand.
Sur une verrine truite fumée-avocat-citron.

MILLÉSIMÉS

Juillet- Lallement
La Belle de Juillet 2012
66 € en coffret
Succulent 100 % pinot noir grand cru (Sillery majoritaire), extra-brut dynamique et puissant, vinifié en fûts de chêne. Nez beurré-grillé-toasté, bouche ample (pêche, confiserie, épices douces, noisette…) Longue finale, touche saline.

Fameux avec un espadon snacké, sauce soja.

Bergeronneau Marion
2006
24,50 €
Nez sur des notes fruitées, beurrées et légèrement fumées. La bouche enveloppe, avec suavité et fraîcheur. La finale s'affirme et lève toujours la tête. Ce premier cru, né sur Ville-Dommange, assemblage des trois cépages, ne prend pas une ride !

Sur un bar de ligne ou volaille rôtie aux navets.

Nicolas Salomon
2011
22,70 €
50 % chardonnay, 30 % pinot noir, 20 % meunier. Cette cuvée pourrait s'appeler gourmandise, à l'image d'ailleurs des bulles de ce jeune vigneron de Vandières (Vallée de la marne). Vinosité et ampleur certes, mais aussi fruité franc (poire, prune) et une finale dynamique sur les agrumes.

Jovial à l'apéritif ou sur des copeaux de parmesan.

De Barfontarc
2009
30,90 €
Nez séducteur sur la brioche et le fruit (abricot, poire), touche florale. Bouche fraîche et enveloppante, arômes de fruits blancs et assise citronnée. Succulent millésime, assemblage tout en équilibre (50 % pinot noir, 50 % chardonnay).
Filet de bar en sauce crémeuse.

Lacuisse Frères
Cosson 2006
22,90 €
Ce millésime de Sermiers (premier cru) ravira les amateurs de bulles matures et non dosées. Nez riche, bouche délicate. Sous-bois, craie, réglisse, poire et citron confit, fruits secs. Un vin sur la plénitude (70 % chardonnay, 30 % pinot noir).
Sur une terrine de foie gras aux noisettes.

DEMI SEC

Dominique L'Hoste
14 €
Un champagne du Vitryat au prix très doux, proposé pour (re)tenter l'aventure du demi-sec. Il s'agit du même jus que le Tradition (70 % chardonnay, 30 % pinot noir) mais plus dosé. Sur les agrumes, le fruit blanc. Note de framboise dans une finale tenue.
Avec une tarte au citron.

François Secondé
BRUT - PUISIEULX GRAND CRU
LES PETITES VIGNES - 36,75 €

Voici des bulles droites, sur la pureté, nées sur une mono-parcelle âgée de 47 ans. 50 % pinot noir, 50 % chardonnay, une base 2012 et un assemblage de plusieurs années débuté en 2009, perpétué par une solera. François Secondé et Jérôme Groslambert (responsable d'exploitation) signent encore des bulles riches et complexes (élevage partiel en fût de chêne). Emotions sur des arômes de beurre, d'abricot frais, d'épices fines. Touche iodée, remarquable fraîcheur, finale vive… Tonus et minéralité mêlés. Fabuleux sur un tartare de langoustine au piment d'Espelette, poivre Timut.



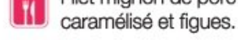
CHAMPAGNES

PAR JOËLLE W. BOISSON

BRUT

Prestige des Sacres
Cuvée boisée
35 €
30 % de pinot meunier vinifié en fûts de chêne, un dosage minimal et 5 ans de vieillissement. Voilà l'équation plus qu'originale de ce champagne gastronomique, riche et structuré, mais sans lourdeur. Découvrez l'univers du champagne à table.

Jambon ibérique, chapon en fricassée de girolles.

Abelé
Rosé
35 €
Cette petite maison rémoise a des approvisionnements de choix dans le village des Riceys, qui est au pinot noir champenois ce que Kobe est au bœuf. Foncez sur la gamme des rosés, dont ce brut saumoné-cuivré qui jongle les arômes de prune-quetsche et réglisse avec une patine bien en chair. Il est à point !

Filet mignon de porc caramélisé et figues.

Gosset
Rosé
52,90 €
Le rosé aristocratique par excellence, très travaillé : profusion d'effluves raffinés (groseille, framboise, rose séchée, pétale de violette au sucre), bouche fraîche et tendue de pomelo. Picobello ! Le dévergonder (un peu) par des épices nobles.

gambas au poivre Timut, tartare de saumon.

Charles Mignon
Hymne à l'amour
26 €
Comment résister à son nom, à son flacon noir fleuri d'une pivoine épanouie. Cet amour là est tendre avec ses arômes de petits fruits rouges et gelée d'abricot, sa bouche ronde et gourmande, bien balancée. Tea time !

Un assortiment de macarons variés.

Joseph Perrier
Cuvée Royale
32 €
Plaisir vif, crémeux, fruité (pomme, pêche). Rondeur, puissance mais aussi élégance dans ces bulles d'assemblage (20 crus différents, base 2012). Finale longue et très gourmande, finement citronnée.
Idéal à l'apéritif ou sur une salade d'écrevisse.

Besserat de Bellefont
Blanc de noirs
42 €
Issu de pinots très mûrs, le nez est exaltant – orange sanguine, quetsche, figue, glycine. Bouche de caractère mais dans l'élégance, avec une mousse d'une grande crémosité et néanmoins une forme de légèreté tendue. Un champagne de diva.

Mignon de porc laqué, foie gras au confit d'oignons.

Ayala
Blanc de blancs
49 €
Un cas d'école que ce purissime chardonnay de grands crus de la côte des blancs. Rose et pomme verte en amplitude du nez, tandis que la bouche trace, tout en rectitude, cœur de citron et salinité crayeuse. 8 ans d'âge (raisins 2008) et pas une ride !

Plateau d'huîtres ou ceviche de dorade au coriandre

Lanson
Extra Age
50 €
Si c'était un tableau, ce serait un Vermeer. Seule une grande maison peut réaliser un assemblage aussi complexe et raffiné, puisant les clairs-obscurs d'une somptueuse collection de vieux millésimes. Il demande un verre galbé pour déployer ses mille facettes en queue de paon.
Sur une noisette de chevreuil aux légumes oubliés.

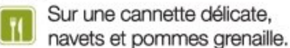
MILLÉSIMÉS

Laurent-Perrier
2007
50 €
Ce nouveau millésime 2007 est à point, déployant poire, miel, tilleul, badiane et des fruits à coque comme la pistache ou l'amande douce. La bouche, crémeuse et fondue, se relève en finale d'une pointe tactile.

Aumonière de pintade au foie gras et topinambour.

Jacquart
Alpha 2010
90 €
Cette marque renouvelée est à suivre de près, y compris sur ce haut-de-gamme Alpha dont la 3e édition marque une vraie rupture. Moins de richesse mais plus de précision (pomme-cannelle, acacia, toasté, bâton-réglisse). Bouche construite droite (écorce d'agrumes) mais finissant en arabesque.

Ris de veau pour enrober la texture, crème-céleri et fèves.

Perrier-Jouët
Belle Epoque 2007
125 €
Cet immense champagne arrive à marier une richesse florale et fruits blancs puissante (aubépine, poire cuite, zeste citron-gingembre confit), avec une sensation cristalline, aussi légère que les anémones qui ornent sa bouteille. Une quadrature du cercle dans le verre !

Sur une cannette délicate, navets et pommes grenaille.

Salon
2004
360 €
Ce Petrus du champagne est un éloge à la pureté, à la rectitude, à l'esthétisme des grands chardonnays. 2004 est serré, salin. Robe verdoyante, train de bulles sans fin, ciselé, lime, salicorne, s'amadouant à l'aération de notes tilleul et mie de pain blanc. Diamantaire. A garder au moins 10 ans.

Caviar, belons, bar en croûte de sel.



Janisson
BLANC DE NOIRS GRAND CRU
34,50 €

5e génération de vignerons à Verzenay, Manuel Janisson a créé en 1996 sa maison de champagne. Une marque jeune donc et contemporaine : dans ses installations « winery », dans ses packagings épurés, dans sa manière de travailler les pinots noirs tout en finesse. Les hits de la gamme sont indubitablement ceux qui portent une forte proportion de ce cépage : le brut tradition, le grand cru, et surtout le blanc de noirs. Ce champagne tout en charnu de fruits blancs déroule en bouche un très beau volume, sans jamais basculer dans le vineux. A l'aération, notes de grillé fin.

LE MEILLEUR DU BIO

PAR LAURE GOY

Bordeaux

Vieux Château Champ de Mars

Côtes de Castillon 2010

12 €

Une vraie belle découverte en Côtes de Castillon, ces collines faisant face d'un côté à la Dordogne et de l'autre au plateau de Saint-Émilion. Une souplesse et une finesse dans ce vin rouge, tanins nombreux et matière dense, mais travaillé tout en finesse. L'élevage en douceur, la finale haute en épice, en fumé et en cuir, due à ses quelques années en bouteille, permettent à ce vin de ne pas rougir sur une table de fête !

Un civet de lièvre.

Languedoc

Château Pech-Redon

La Clape - Les Cades 2015

9,50 €

Les « cades », ce sont ces genévriers méditerranéens, de grosses baies typiques du terroir de la Clape, coincé entre Narbonne et la Méditerranée. Avec une grande majorité de syrah (à 80 %), le reste en vieux cinsaults, c'est une bombe explosive de fruit, alliée à une matière intense, poivrée et très rafraîchissante en finale. Du soleil, en finesse et en bouteille. À carafer dans sa jeunesse, ou à offrir pour un peu plus de temps en cave.

Avec un canard au sang.

Château de Caraguilhes

Corbières - L'Échappée Belle 2014

25 €

En agriculture biologique depuis 1991, ce domaine situé à Boutenac fait régulièrement sensation dans nos dégustations. L'Échappée Belle, c'est un hommage au carignan : il s'exprime avec grâce, beaucoup de fruit et de sensualité. Poivre, bouche de fruits noirs, juteuse, légèrement camphrée en finale, il s'ouvre au fur et à mesure sur des notes plus fraîches de figue, de réglisse.

Avec un lapin aux pruneaux.

Rhône

Domaine de Joncier

Lirac - Les Muses 2012

19 €

Sur ce territoire au sud de Châteauneuf-du-Pape, Marine Roussel fait des merveilles. Ici, les muses, c'est un joli mourvèdre comme on les aime, énergique, un peu sauvage au premier abord. Le raisin, en bouche, se croque et se ressent. La magie de la biodynamie ? d'une longue macération en cuve de béton ? Qu'importe, le jus est intense, noir, aromatiquement complexe, pour s'ouvrir sur une finale longue. Évolutif, il vaut mieux l'ouvrir quelques heures avant.

Avec une épaule d'agneau ou du chocolat en dessert.

Château des Bachelards

Fleurie 2014

28 €

La comtesse Alexandra de Vazeilles, après avoir quitté le monde du numérique et de la finance, est une nouvelle arrivante au profil atypique en Beaujolais. Ce qu'elle souhaite réaliser, sur ses cailloux granitiques de Fleurie, ce sont des grands rouges « comme à Bordeaux », nous confiait-elle au dernier salon de Millésime Bio. Convaincue par le terroir, et très bien conseillée depuis son premier millésime, en 2014, le vin surprend, déstabilise par sa provenance et s'exprime avec des tanins affinés, une structure précise et un élevage maîtrisé.

Des ris de veau à la crème.

Loire

Vouvray

Moelleux 2011

François Pinon

20 €

Appelez la magie du chenin sur vos tables de Noël. Ramassé par tries successives, lorsque le taux de sucre est maximal, ce cépage typique de Loire, sur des vignes de 50 ans, fermente doucement en barrique jusqu'à ce que le sucre naturel résiduel lui donne le bon profil. Avec ce nez miellé, rappelant le citron confit, et sa bouche riche mais fraîche, la finale du vin est nette, le sucre ne domine pas. Dense et déroulant des touches de pomme caramélisée, de la gelée de coing, c'est une gourmandise.

Avec un foie gras, parfait.

Domaine des Pothiers

Cuvée La Chapelle 2015

12 €

La dernière parcelle acquise par Romain Pair, aux manettes du domaine familial en terres roannaises… Il signe le premier millésime de cette cuvée avec beaucoup d'élégance et de précision. La densité du jus, sa structure tannique encore un peu serrée, mais cette fraîcheur caractéristique des granits, lui offrent un très beau potentiel de garde. On le carafe tout de suite, ou on l'offre pour des amateurs qui ont une cave.

Avec une viande de bœuf maturée, des Pothiers !

Jura

Domaine de la Pinte

Savagnin 2008

19 €

Bruno Ciori, un poème ! Plus de 30 cuvées par an, grâce au travail des sols, la magie des millésimes qui se suivent mais ne se ressemblent pas. On y ajoute les choix de vinification, des savagnins « sous voile » (le fait de laisser volontairement un contact entre le vin et l'oxygène, développant naturellement un voile de levures protecteur) ou « ouillés » (on remplit les barriques dont le niveau baisse par évaporation naturelle). Tout est bon… Ici, en 2008, le vigneron avait fait le choix d'attendre le jus de son savagnin pendant cinq ans avant de le mettre en bouteille. Pourtant encore tout en fraîcheur et en onctuosité, avec des notes d'évolution de fruits secs.

Un régal avec un comté de 36 mois.

Provence

La Madrague

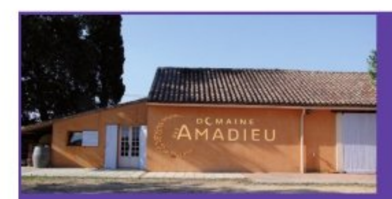
Côtes de Provence

Cuvée Charlotte - rosé 2015

10,80 €

Parce que le rosé, ça ne se boit pas qu'en été… Ici, cet assemblage de grenache, de cinsault et de carignan qui ont poussé au bord de l'eau, à La Croix-Valmer dans le Var, révèlent une salinité prononcée, des notes acidulées et florales, une finale nette sur les zestes d'agrumes.

Avec des huîtres, quel délice !



Domaine des Amadieu

Cairanne - Haut de Beauregard 2014

17,50 €

Yves-Jean Houser a travaillé douze ans chez Carrefour, et il est originaire du Doubs. Rien ne le prédestinait à reprendre 5 hectares de vigne, encore moins en biodynamie. Pourtant, dégustée lors d'un salon en marge de Vinisud, coup de cœur pour toute sa gamme, révélant un terroir de Cairanne affirmé et une vinification précise. En parallèle des rouges et de son rosé (couleur prononcée et assumée, s'il vous plaît !), le blanc du Haut de Beauregard est le fruit d'une complantation de vignes de grenache blanc, clairette, roussanne, viognier, de tout âge, perdues dans les vignes de rouge. Le nez est solaire, la bouche est puissante et droite, les amers agréables en finale. Chair de pêche blanche, densité saline et élevage maîtrisé dans des barriques de deux ou trois vins qu'Yves-Jean se procure à Condrieu. Un accord terre-mer lui ira bien, ou un risotto aux cèpes et au parmesan vieux.


COMTES
DE CHAMPAGNE
TAITTINGER
COMTES
DE CHAMPAGNE
TAITTINGER
BLANC DE BLANCS
2006
CHAMPAGNE
Ne serait-ce
qu'une fois
dans votre vie.

Excellentes **lentilles**

Si l'utilisation des lentilles, dans la cuisine du quotidien, semble les cantonner au seul accompagnement d'une saucisse, les chefs, eux, ont trouvé bien d'autres manières de mettre ce légume sec en valeur. Quant aux scientifiques, ils ne leur trouvent que des qualités. Alors, pourquoi s'en priver ?

Par Jean Bernard, illustration Jean Harambat, adresses en page carnet

Risotto de lentilles vertes du Puy au cantal entre-deux et pleurotes

Par Hélène Chazal

Hôtel de la Poste (43)

« Pour ce plat que je sers en accompagnement d'un filet mignon de porc par exemple, j'aime proposer un vin léger, un assemblage de pinot noir, syrah et gamay produit dans le Cantal par Stéphan Elzière, la cuvée Palhàs… » Hélène Chazal, qui a beaucoup appris aux côtés de sa grand-mère, dont elle a repris l'établissement, évoque sa recette. *« J'ai un petit faible pour les lentilles vertes du Puy, elles restent plus fermes à la cuisson. Je les prépare comme un riz pilaf, à peine trente minutes à petite ébullition, et je garde le bouillon de cuisson. Puis je fais sauter les pleurotes en persillade. Je mélange le tout, j'ajoute du cantal et je travaille comme un risotto en glissant un peu de crème si nécessaire. On peut aussi les servir avec une escalope de saumon rôtie. »*

Velouté de lentilles vertes du Puy, crème brûlée au foie gras, émulsion à la saucisse de Morteau et lamelles de truffe

Par Philippe Zeiger

Le Pot d'étain (90)

« Chez Jean Bardet puis au côté de Bernard Loiseau, j'ai travaillé avec des passionnés qui m'ont poussé à aimer et à comprendre la place du vin dans la cuisine », explique Philippe Zeiger. Il a donc toujours une idée précise du vin qui va s'associer à sa création. *« Avec ce plat, le chardonnay de Jean-François Ganevat fait merveille. En Arbois, il le travaille comme en Bourgogne. »* Après la cuisson dans un bouillon de volaille, il mixe les lentilles en un velouté. *« Avec des chutes de foie gras, je réalise une crème brûlée posée au centre de l'assiette. Des chutes de saucisse infusent dans du lait une nuit et, je passe au siphon pour obtenir une chantilly froide dont je recouvre la crème. Ce n'est qu'une fois en salle que je verse le velouté sur l'ensemble… »*







Filet d'agneau en crépine d'herbes, lentilles vertes du Puy à la syrah

Par Pascal Poulain (84)

Le 6 à table

Au pied du Ventoux, Pascal Poulain a débuté l'écriture d'un nouveau chapitre en juin dernier. Et c'est là qu'il propose une généreuse cuisine de saison. *« Cet hiver, on pourra apprécier les lentilles cuites à feu doux dans une pure syrah. Cela apporte un caractère tannique, de la puissance ainsi qu'une belle couleur brune. J'aime cette préparation en accompagnement d'un double filet d'agneau désossé et dégraissé recouvert d'un mélange d'herbes fraîches que je roule dans une crépine, comme une caillette, et que je cuis juste rosé. »* Un plat qu'il marie avec la cuvée Ribes du Vallat du Château Juvénal voisin. *« Un assemblage grenache-syrah dont le vigneron viendra parler lors d'une soirée à thème au début de l'année prochaine… »*



DUO DE BIOS

PAR LAURE GOY

Noël, c'est la magie des grands **blancs**… Ici, direction l'Alsace, avec cette sélection de **rieslings** secs, deux styles bien différents, mais **finesse** et identité assurées.

VALENTIN ZUSSLIN
RIESLING SEC
CLOS LIEBENBERG 2012
26 €

Le Clos Liebenberg, ce sont 3,5 ha exposés sud-est, tout proche du grand cru Pfingstberg. Le travail dans la vigne en biodynamie depuis 1997 se réalise en accordant les éléments végétaux, organiques et animaux, comme ces haies naturelles ou encore des moutons qui y viennent pâturer tous les hivers, un travail de vinification dans des foudres en bois des Vosges, un retour aux labours à cheval, une utilisation minimale de soufre… La liste est longue. Valentin Zusslin, c'était le grand-père de Marie et de Jean-Paul, frère et sœur, aux manettes du vignoble depuis maintenant quinze ans, à Orschwihr, au sud de Colmar. Et ce riesling-là, c'est de la grâce en bouteille. Le nez profond, et évolutif après un temps d'oxygénation, s'ouvre sur une grande complexité d'arômes : bergamote, zestes de kumquat mûr, fleurs blanches, une impression de caillou qui domine même avec les notes de son évolution. La bouche, telle une danseuse, déroule aérienne et toute en verticalité une matière dense et enrobante, une finale longue, épurée, sans faille. Le grand vin de votre table de Noël, à boire avec des produits bruts, des saint-jacques justes poêlées, un poisson cru ou un comté affiné.

DOMAINE LOEW
RIESLING
SUSSENBERG 2014
13,10 €

À Westhoffen, Caroline et Étienne Loew font perdurer un héritage laissé par leur famille, présente en Alsace depuis le XVIIIe siècle. Ce riesling, à l'expression minérale pure, est cultivé en bio sur des terrasses calcaires en amphithéâtre orientées sud, dans les pentes abruptes du mont Scharrach, cher aux randonneurs qui du haut pourront contempler le panorama des Vosges jusqu'à la Forêt-Noire. Après le premier nez de miel d'acacia et de noisette grillée, les agrumes et le caillou saisissent immédiatement la langue. Droit, sec et minéral, ce vin tendu se révèle aussi tendre en finale, à la fois solaire et rafraîchissante. Un beau mariage pour lui avec une lotte à l'américaine ou une bisque de homard.



Adresses en page carnet.

Le bleu de Gex

ÉLABORÉ SUR LES HAUTS PLATEAUX DU JURA, LE BLEU DE GEX EST LE PLUS DOUX DES FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE ET SE MANGE EN DÉBUT DE PLATEAU. ON L'APPELLE ENCORE BLEU DE SEPTMONCEL OU DU HAUT JURA. SEULS QUATRE ATELIERS LE PRODUISENT ENCORE DANS LA PARTIE ÉLEVÉE DES DÉPARTEMENTS DE L'AIN ET DU JURA.

Par Marc Vanhellemont, photographies DR



Son histoire remonte au XIVe siècle et se rattache à celle de l'abbaye bénédictine de Saint-Paul. Les moines y adoptèrent le principe de fabrication des pâtes persillées apporté par les migrants dauphinois, qui refusaient de devenir français après la cession du Dauphiné à la France par Humbert II de Viennois, en 1343. On dit aussi du bleu de Gex qu'il était le fromage préféré de Charles Quint, dont l'une des possessions était la Franche-Comté. Sa technique de production n'a guère changé, elle reste artisanale. Fromage au lait cru de vache de race montbéliarde, il se fabrique dans des cuves hémicylindriques. Le lait récolté et réfrigéré est remonté à une température de 27 °C avant d'être emprésuré à la caillette de veau et ensemencé au pénicillium. Après quarante-cinq minutes, le caillé est découpé grossièrement et brassé à la main. Après égouttage, il est moulé dans des formes munies d'une toile de jute ou de lin, ce qui permet de retourner plusieurs fois les fromages par la suite. Aucun pressage n'intervient dans la formation de la meule afin de ne pas souder trop fortement les grains de caillé. Le salage se fait au gros sel sec durant trois à cinq jours. Le piquage effectué vers le septième jour transperce de part en part le fromage avec de fines aiguilles. Cette technique apporte de l'oxygène et favorise ainsi le développement homogène du persillage. L'affinage dans la zone d'appellation dure au minimum trois semaines. Une meule pèse de 5 à 6 kilos et le mot *« Gex »* s'y inscrit en grand et en creux durant la fabrication. Le bleu de Gex est AOP depuis le 21 juin 1996.



DOMAINE MOREY LA BASTIDE DU CLAUX

Barraban 2014 Luberon (12 €)

D'un blanc doré chatoyant, il hésite entre agrumes et fleurs blanches. Un rien de poivre vient y mettre son grain. La bouche suit le même chemin et passe de la brassée de camomille, fougères et fleurs d'oranger aux notes délicates de mandarine et citron jaune. Ces dernières ne présentent aucune agressivité et ce sont leurs douces gelées qui séduisent en premier le persillé. Elles se marient avec grâce à ses arômes de crème de champignon et de noisette. Quant aux saveurs florales, elles se nouent aux fleurs sèches du fromage et forment un bouquet des plus coquets.



DOMAINE DE PAPOLLE

Gros Manseng 2015 Côtes-de-Gascogne (7,32 €)

Une corbeille de fruits veloutés explose au nez et comble le bleu d'emblée. L'échange n'en reste pas là ! Entraîné par la dynamique particulière du Gascon au caractère doux acidulé, l'échange se fait intense, soutenu, riche de nuances à la fois fortes et délicates. On s'y perd un peu. Puis, lentement, tout revient au calme et permet à chaque détail aromatique de s'imprimer sur les papilles. Litchi, mandarine, pêche jaune, poire fondante, feuille de menthe, poivre rose, et encore, et encore… nous charment jusqu'à la dernière larme.



DOMAINE ROLET

Vin de paille 2009 Arbois (23,50 €)

Il adopte la couleur cuivrée du cognac et parle de pâte de coing, de feuille de tomate, de miel d'acacias, de rose fanée, d'amande grillée, de moka, il est intarissable. Le bleu le sait, ils sont presque du même coin. Et toujours avec plaisir que le septmoncel retrouve la douceur fraîche du paille. Ce contraste entre la suavité de la gelée de rose et la vivacité de la marmelade de rhubarbe a toujours bluffé le fromage. Il en profite pour exprimer toutes ses subtilités. De plus, l'échange ne se fait pas que dans un sens et chacun s'y retrouve.

FAMILLE BOUEY

Vignobles et Chateaux






MAISON BOUEY • 1 rue Commanderie des Templiers - 33440 Ambarès • www.maisonbouey.fr • contact@maisonbouey.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

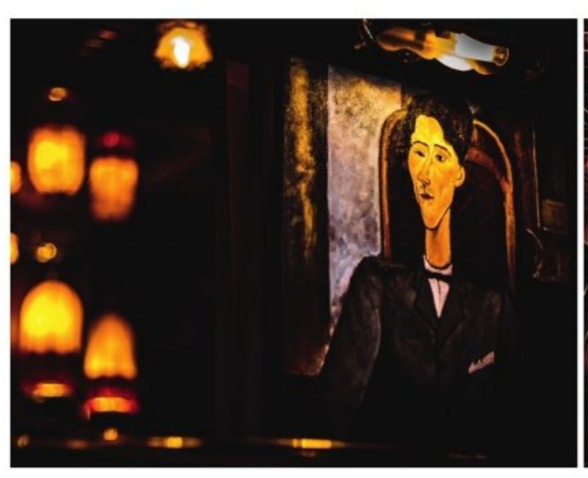




PAR YANN QUEFFÉLEC,
écrivain, prix Goncourt

La Rotonde

Allez comprendre pourquoi, lorsque j'ai envie de travailler en déjeunant, j'atterris immanquablement au restaurant chinois de la rue Jules-Chaplain (Paris, 6e), lequel n'a guère pour lui que son aquarium mural et ses baguettes d'ivoire… À quelques pas, c'est La Rotonde, un restaurant que j'ai découvert avec mes grands-parents un soir de juin 1963, on fêtait mon BEPC. « Rotonde », comme d'ailleurs « Pergola », est un mot qui sonne familier, mais au moment de le définir avec précision, aïe, c'est la panne ! D'après l'ami Robert, « la rotonde est un hangar circulaire ou demi-circulaire où stationnent les locomotives sur des voies en éventail », que c'est beau ! La gare Montparnasse n'étant pas loin, on peut penser que le modeste bistrot La Rotonde – l'un des plus chics d'Europe aujourd'hui – tire son nom du langage ferroviaire lorsqu'il s'ouvre à l'orée du siècle dernier. À cette époque, c'était casse-croûte à toute heure, anisette, machine à sous, poêle à charbon – chauffage assuré l'hiver pour des va-nu-pieds qui s'appelaient Vlaminck, Léger, Braque, Soutine, Modigliani, celui-ci le plus pauvre de tous. Moins va-nu-pieds les Debussy, Diaghilev, Nijinski, Apollinaire ou Jean Cocteau, tant d'autres, qui venaient réinventer l'art et l'homme, après 14-18, tout en fumant à tombeau ouvert. On ne croise plus Foujita ni Kiki de Montparnasse à La Rotonde, mais, si les artistes et les gueux ont déserté la maison, la mémoire et les rémanences imprègnent toujours les murs. On est servi par des « garçons » en tenue, comme au bon vieux temps, ce qui donne du panache à leurs chassés-croisés. Pas de nouvelle cuisine, là-bas, pas de fioritures : du classique bourgeois, raffiné, des mets de la meilleure extraction. Les escargots sont garantis bourguignons, la sole de petit bateau pèse un minimum de 500 grammes, et la côte de bœuf, mon péché mignon, une pièce d'un kilo et demi de chez Desnoyer, a vu le jour en Auvergne, où la vache de mille fleurs est toujours la reine des prés. On l'arrose à quoi, la reine des prés ? Au vin rouge, bien sûr. Un jour le rasteau de chez Perrin, en 2013, un autre jour le pauillac Château Lynch-Bages, en 2009, un autre encore le coteaux-d'aix-en-provence Château Calissanne Clos Victoire, en 2012, mais pourquoi pas la glisse charnue du chambolle-musigny de Dominique Laurent, en 2013, remarquable prélude à l'arrivée des fromages. Ainsi va le bien-être, à La Rotonde, le restaurant préféré d'Apollinaire. l'appelait « l'asile de la libre simplicité ». Libre et simple, les deux clés du bonheur. ■







De Mère en chef

MATHIEU VIANNAY A REPRIS, EN 2008, LE MYTHIQUE RESTAURANT LA MÈRE BRAZIER, À LYON. SON HOMMAGE À LA CUISINE D'EUGÉNIE BRAZIER, DANS SON STYLE PERSONNEL, LIVRE DES ACCORDS CISELÉS AVEC UNE CAVE AUX 1 000 FLACONS !

Par Anne-Sophie Thérond, photographies Richard Sprang, adresses en page carnet

Les vitres cloisonnées sertissent un B majestueux, le monogramme de La Mère Brazier. À Lyon, l'épicentre de la gastronomie mondiale, la jeune Eugénie Brazier ouvre un modeste restaurant en 1921. Elle devient la plus illustre des cuisinières de son temps. Récompensée de trois étoiles en 1933, elle rejoint pour toujours l'histoire de la grande cuisine française. En 2008, le chef Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France, rachète ce mythique restaurant. Un an après, deux étoiles saluent son travail d'orfèvre sur ce patrimoine culinaire vivifié et allégé de sa touche personnelle.

« Tout changer et rien changer, pour remettre en lumière cette maison dans le respect de la culture lyonnaise », explique le chef. Il garde la configuration originelle des lieux : deux salles de restaurant, quatre salons, un bar, distribués autour d'une traboule, le passage couvert des lyonnais. Le restaurant s'éclaire de teintes douces, de chatoyantes faïences Art déco, de mobilier dans l'esprit années 30 et d'un imposant lustre en Baccarat. Mathieu Viannay y cuisine dans la lignée d'Eugénie Brazier, des beaux produits travaillés avec exigence, déclinant les plats mythiques au fil des saisons, ajoutant ses créations. *« J'ai toujours aimé les plats inspirés par l'histoire de la cuisine. Aujourd'hui, je fais ma cuisine, je l'inscris dans cette maison, son histoire m'a influencé mais ne m'a pas bridé. »* Le chef reconnaît s'intéresser autant au vin qu'à la cuisine. Denis Verneau, directeur de salle et chef sommelier, lui aussi Meilleur Ouvrier de France, est à ses côtés depuis l'ouverture.

Ils construisent ensemble la carte des vins, à partir de zéro. Elle frôle aujourd'hui les 1 000 références. *« Au début, nous avons eu des millésimes assez jeunes, des choix réfléchis et assumés, sur la gourmandise. La carte a évolué pour se rapprocher de notre idéal. Une grande part de Bourgogne, de vallée du Rhône, une grande sensibilité sur le Beaujolais, notre vallée de Loire natale, mais aussi la Savoie et le Jura voisin. Ce qui compte, c'est la variété, l'authenticité et la typicité, la vision des vignerons sur leur terroir »*. La carte de vins se présente comme un voyage qui part toujours de Lyon, allant de tarifs qui invitent à se faire plaisir (premier flacon à 34 €) aux millésimes d'exception. Le Wine Bar, table d'hôte privatisable, propose aussi des flacons de rêve à prix « presque caviste ». Denis Verneau s'émerveille devant les blancs, *« des grands vins de restauration. Avec notre cuisine d'abats, de poissons, ils offrent un spectre large jouant avec l'acidité, l'amertume, le gras. »* Pour ces trois recettes créées par Mathieu Viannay, Denis Verneau a cherché dans sa carte deux vins pour chaque plat. *« C'est intéressant, car il n'y a pas qu'une seule façon d'appréhender l'accord entre le mets et le vin, il dépend du moment, du lieu, des gens… »*

Artichaut et foie gras poêlé

Pour 4 personnes
4 escalopes de foie gras de 80 g, 4 artichauts poivrade, 4 artichauts de Macau, 50 g de ventrèche de porc, 1 orange, 1 pomelo, 10 g de noisettes torréfiées hachées, sauce ponzu (soja et jus de yuzu), Cynar (amer italien), coriandre en grains, sel, poivre.

Mettre les poivrade dans du papier aluminium et cuire sur du sel 20 minutes, four thermostat 4.
Cuire 2 artichauts de Macau à l'eau, mixer avec un peu de jus de cuisson pour obtenir un coulis, passer au chinois étamine, réserver.
Tourner un artichaut de Macau, enlever le foin puis tailler en brunoise. Faire revenir la ventrèche coupée en dés, ajouter la brunoise, laisser compoter 20 minutes. Prendre le dernier artichaut, arracher la queue, la couper en dés et sécher au four pendant 3 heures à 100° en remuant de temps en temps.
Faire la farce avec la compotée d'artichaut, les segments d'orange et de pomelo, 1 c. à s. de coulis d'artichaut, noisettes hachées, coriandre, sel et poivre. En farcir les artichauts poivrade.
Poêler les escalopes, laquer avec le ponzu. Dresser avec l'artichaut poivrade farci et une c. à s. de coulis d'artichaut. Accompagner d'infusion d'artichaut séché avec un trait de Cynar.

Accord nord-est

L'artichaut au foie gras est un des plats fondateurs de la maison. Mathieu Viannay crée sa onzième version cet hiver 2016. Le foie gras moelleux est laqué de sauce ponzu, l'artichaut est travaillé en plusieurs textures, jusqu'à l'infusion. Gras, sucrosité et amertume, l'accord est un défi. Le premier choix est régional, visant à mettre en valeur l'artichaut. Le **Condrieu Les Chaillées de l'Enfer de 2011**, du domaine G. Vernay, est une cuvée spécialement conçue pour la garde.
Le viognier a dompté son exubérance, il offre un nez généreux, des notes de pêche blanche et d'abricot, un bel équilibre. Sa finale sur une pointe d'amertume souligne en douceur la même subtile note dans le plat. L'Alsace, une région chère à Denis Verneau, offre, avec le pinot gris, un accord majeur avec le foie gras. La **13e Génération de 2005 du domaine Trimbach** (créé en 1626) est un vin magnifiquement gourmand, aux notes aromatiques et épicées. Ses sucres résiduels apportent de la rondeur, mais il reste très fluide grâce à la fabuleuse fraîcheur du millésime.



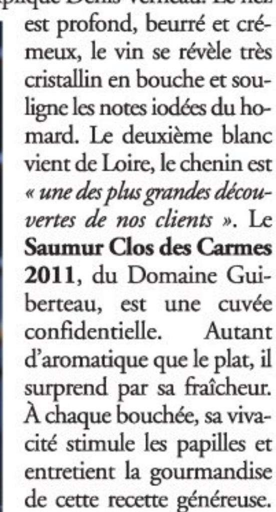
Mousseline de brochet,
homard et petits légumes, jus de carapaces à l'absinthe

Pour 4 personnes
Mini-légumes : 4 carottes fanes, 4 navets, 4 betteraves, 4 quartiers de navet boule d'or, 4 mini-poireaux, 12 feuilles de chou de Bruxelles, girolles.

Cuire les légumes et tomber les girolles dans une poêle bien chaude.
Mousseline brochet : 250 g de chair de brochet, 200 g de crème, 50 g de beurre, 2,5 g de sel.
Mixer au cutter la chair de brochet et le sel. Ajouter au fur et à mesure la crème puis le beurre. Passer au tamis, mouler en dôme. Cuire 15 minutes dans une eau frémissante.
Sauce homardine : faire revenir les têtes de homard. Ajouter une garniture aromatique puis le concentré de tomate. Déglacer à l'absinthe puis flamber. Ajouter de la crème, une tige d'estragon, et cuire 30 minutes.
Ragoût de homard
Faire suer de l'échalote ciselée. Ajouter un homard en petits dés puis lier avec un peu d'homardine, réduire. Ajouter de l'estragon ciselé, un zeste d'orange, et assaisonner.
Dresser la mousseline, sauce homardine, mini-légumes, ragoût de homard, ajouter une tuile de riz à l'encre de seiche.

Accord nord-ouest

Ce brochet, travaillé en légèreté pour une texture très fondante, incarne tout l'esprit lyonnais. Nappé d'une sauce homardine, il ajoute la mer à la rivière, en couleurs éclatantes et odeur suave. Il demande un vin blanc qui conjugue richesse et fraîcheur. Le premier accord est traditionnel avec le **chardonnay de Bourgogne, en Pouilly-Fuissé**, *« Une appellation qui a énormément progressé et reste dans un rapport qualité-prix intéressant.* **Les Perrières 2014**, *du Domaine J. A. Ferret, offrent un superbe travail »*, explique Denis Verneau. Le nez est profond, beurré et crémeux, le vin se révèle très cristallin en bouche et souligne les notes iodées du homard. Le deuxième blanc vient de Loire, le chenin est *« une des plus grandes découvertes de nos clients »*. Le **Saumur Clos des Carmes 2011**, du Domaine Guiberteau, est une cuvée confidentielle. Autant d'aromatique que le plat, il surprend par sa fraîcheur. À chaque bouchée, sa vivacité stimule les papilles et entretient la gourmandise de cette recette généreuse.



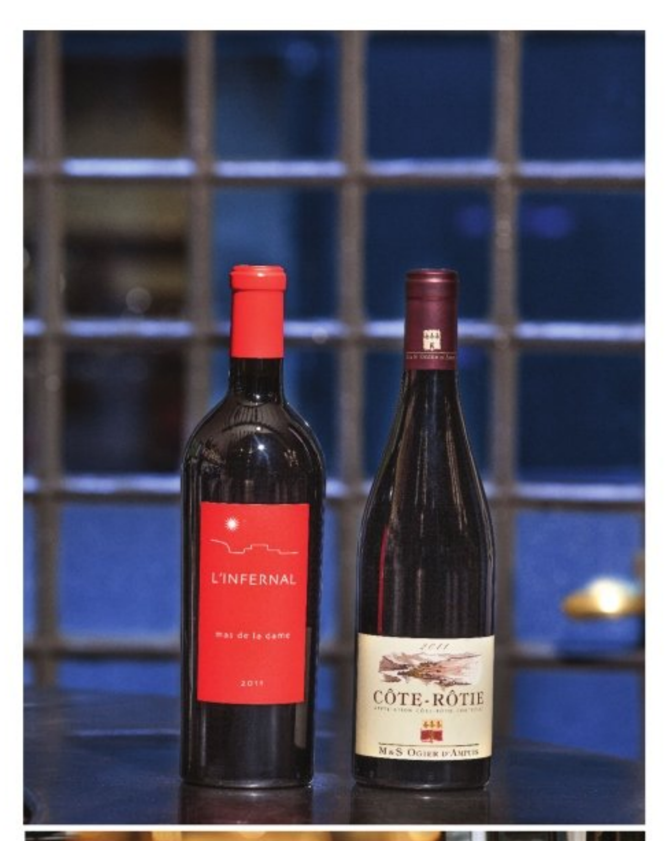




Filets de colvert aux baies de sureau,
cuisse en pâté chaud

Pour 4 personnes
2 canards colvert, 250 g de gorge de porc, 50 g baies de sureau, 50 g d'escalopes de foie gras, 2 échalotes, 1 œuf, 4 carottes fanes, 5 baies de genièvre, 4 cl d'armagnac, 4 cl de gin, 160 g de pâte feuilletée, sel, poivre.

Poêler les 2 coffres de colvert, puis cuire les filets au four 5 min à 90° puis 62°C à 42° à cœur (vérifier avec une sonde).
Pour la farce, mélanger cuisses désossées, abattis (cœur, foie et gésier) et gorge de porc. Poêler, déglacer avec échalotes ciselées, 25 g de baies de sureau et l'armagnac. Refroidir et passer au hachoir. Ajouter les escalopes de foie gras poêlées et coupées en dés, l'œuf, assaisonner de sel et poivre, réserver au froid.
Faire suer et bien faire colorer les carcasses de colvert et les échalotes émincées, 3 baies de genièvre hachées. Déglacer au gin, mouiller avec un fond brun de volaille, laisser réduire, passer au chinois et ajouter les baies de sureau.
Faire revenir les carottes épluchées dans une noisette de beurre et ajouter du genièvre haché. Mouiller avec de l'eau ou fond blanc de volaille et laisser cuire environ 5 minutes.
Étaler la pâte feuilletée sur environ 1,5 cm, déposer 40 g de farce par personne. Façonner en bourse, percer d'un trou, cuire au four 5 minutes à 200° puis 10 minutes à 180°.
Poêler les filets puis dresser.



Accord nord-sud

Subtil gibier, ce colvert se déguste en filet rosé et pâté moelleux, relevé de sureau et de genièvre aux notes poivrées. C'est le moment d'un accord en rouge, précis et exceptionnel. Le seigneur de la vallée du Rhône, la **côte-rôtie**, avec ses vignes accrochées aux coteaux, révèle toute la grandeur de la syrah. Stéphane Ogier a repris une belle exploitation familiale et fait un vin d'aujourd'hui. Sa **Réserve 2011** s'ouvre sur le côté poivré qui souligne le genièvre, égrène ses notes épicées sur le sanguin du canard. Cette syrah racée, aux tanins soyeux et à la belle longueur, souligne toute la structure du plat. Denis Verneau a un coup de cœur pour un très singulier baux-de-provence, **L'Infernal 2011 du Mas de la Dame**. Une cuvée rarissime, produite seulement les années où le cabernet-sauvignon est exceptionnel. 55 % de syrah y apportent structure et épices. Magnifié par le soleil, élevé en barriques pendant une bonne année, puis en bouteilles pendant quatre ans, il devient intense et complexe, élégant sur la chair du colvert, ample et gourmand sur le suave petit pâté.



Ci-contre : Denis Verneau et Mathieu Viannay


CAPITOLIUM

Au païs des bars à vins

DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LES BARS À VINS ONT FLEURI ENTRE CANAL DU MIDI ET GARONNE, COMME LES VIOLETTES EN HIVER AU SIÈCLE DERNIER. BARS À VINS OU À TAPAS, CAVES À MANGER ET À BOIRE, WINE BARS ET ESTAMINETS, QU'IMPORTE LE NOM POURVU QU'ON AIT L'IVRESSE LÉGÈRE ET LA CARTE BELLE, LA CAVE BIEN POURVUE ET L'ENDROIT BIEN ACHALANDÉ

Par Frédérique Hermine, photographies Guillaume Rivière

Les bars à vins sont légion dans une ville vivante, étudiante, s'animant tard le soir à l'heure espagnole. Hélas, le foisonnement des établissements n'a pas permis à tous de vivre, et certains mettent la clé sous la porte ou se reconvertissent en simples restaurants avec quelques bouteilles de grossistes à l'ardoise. Ceux qui perdurent ou qui se créent adoptent en général un vrai parti pris, souvent celui de faire goûter des vins de producteurs, en bio ou biodynamie ; ils offrent une atmosphère particulière, surannée ou moderne, qui séduit une clientèle de tout âge mais avec la passion des jolis flacons en partage. On peut néanmoins regretter que les gens d'ici soient plus tournés vers les vins du Languedoc-Roussillon que vers les productions du Sud-Ouest, même si aujourd'hui la géopolitique rattrape l'histoire. Ils ont trop vite oublié que Fronton, à une trentaine de kilomètres du Capitole, produit depuis longtemps ce qu'on appelait « le vin des Toulousains ». Les Romains y cultivaient déjà côt, négrette, tannat et prunelard avant que cabernet, carménère et fer servadou débarquent d'Espagne avec les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Face aux aristocratiques bordeaux favorisés par Aliénor, les cahors, frontons et gaillacs sont devenus les vins des ouvriers, ceux qui donnaient un peu de couleur aux vins girondins avant les importations du vignoble algérois, des vins sans prétention dilués dans des cépages productifs pour lesquels on faisait pisser la vigne. Il a fallu, à la fin du XXe siècle, des Plageoles, Teulier, Cauvin et Ribes pour chercher ou retrouver une identité dans les cépages autochtones.

Mais les a priori ont la vie dure et, même si la cuvée Inès de Vinovalie a été élue championne du monde des rosés en 2007 et que le fronton de Bouissel a fait partie du classement de « Decanter » des 35 meilleurs vins du monde en 2015, les bars à vins toulousains redécouvrent encore timidement les jolies quilles des vignobles voisins. Les gens d'ailleurs qui se montrent plus curieux des cépages locaux et la nouvelle génération de vignerons travaillant souvent en bio, en vendanges manuelles et à soufre limité, jouant de plus en plus la carte des cépages autochtones, devraient les y aider.



N° 5 Wine Bar - Thomas Cabrol

UNE RENOMMÉE INTERNATIONALE

Thomas Cabrol a vu grand pour son N° 5 Wine Bar, et il en avait les moyens. Fort d'une jolie bourse remplie par la vente de sa précédente affaire, ProDégustation, il a pu s'offrir un stock à faire pâlir d'envie tous les cavistes de France et d'Aquitaine : 2 500 références et 12 000 bouteilles consultables sur les iPad en salle. *« Il est vrai que mes quinze ans d'expérience dans le monde du vin m'ont aidé à obtenir des allocations auprès de 500 fournisseurs. Je travaille uniquement en direct, sauf Bordeaux, bien sûr, via Duclot, j'ai une licence d'importation pour les vins européens et je passe par Londres pour les vins d'ailleurs, de plus en plus par l'Allemagne pour les vins d'Australie et de Nouvelle-Zélande. »* Une affaire bien huilée pour récupérer des bouteilles stars ou découvertes d'une vingtaine de pays, à faire goûter par le plus grand nombre. D'où l'idée d'utiliser les Enomatics pour proposer une cinquantaine de vins au verre, en trois contenances : 1,5, 4,5 et 10 centilitres, y compris pour le champagne. *« La gorgée permet de s'offrir un grand cru ou un vin mythique comme yquem à 5 € – Thomas Cabrol en vend plus d'une bouteille par semaine au verre –, mais la majorité de nos clients choisissent des grands vins à 4-7 € les 10 centilitres et peuvent ainsi en goûter plusieurs dans la soirée, 30 à 40 % des vins changeant tous les soirs. »* Les deux tiers des ventes se font justement au verre, avec des indications de goût ou de cépages écrites à la main sur la bouteille pour aider à choisir même si quatre sommeliers sont mobilisés pour raconter les histoires de vins et de vignerons. Pas de grande cuisine pour accompagner ces nectars, juste de bons produits, fromages, charcuteries, tapas, et les desserts d'Anne, la femme de Thomas. 80 % des vins sont en bio ou biodynamie, pour avoir *« des vins précis sans défauts avec de l'énergie, mais très peu de vins nature, trop instables »* : *« Nous misons surtout sur l'acidité et la fraîcheur des vins pour qu'ils soient digestes et que le palais du consommateur ne fatigue pas après deux vins. »* Le *« wine bar »* (Thomas n'aimait pas *« bar à vins », « mis à toutes les sauces »*) vend un peu plus de blanc l'été, de rouge l'hiver, peu de rosés, de côtes-de-gascogne ou de « petits vins », car les clients ne viennent pas pour ça. Peu de vins du Sud-Ouest pour la même raison, mais il avoue néanmoins quelques coups de cœur comme pour les syrahs de Laurent Fada près de Fronton, des cahors de nouvelle génération comme chez Fabien Jouve et les incontournables madirans de Brumont. Les récompenses du « Wine Spectator » et du « Fine Wine », qui l'a érigé au rang de meilleur bar à vins d'Europe, l'ont fait passer dans une autre dimension, avec une clientèle qui vient de toute la France et qui est aujourd'hui, pour plus de la moitié, internationale. Thomas Cabrol va donc passer en janvier à la vitesse supérieure avec, sur la prochaine carte, 3 000 références dont 300 au verre avec beaucoup de très vieux vins, portos, madères, bordeaux, et de grands millésimes. *« Et après, on se calme ! »* promet le globe-trotteur des caves.

Le choix de Thomas Cabrol pour les fêtes : *« Un cahors cuvée La Pièce du Mas del Périé pour la complexité et la puissance. »*

5, rue de la Bourse.
05 61 38 44 51 ou www.n5winebar.com


ACIDES?
MAL DE TÊTE?
AMIS

Philippe Lagarde – Le Tire-Bouchon

NATURE AVANT L'HEURE

95 % des vins du Tire-Bouchon sont été travaillés en bio, beaucoup sont « nature ». C'est la signature de l'endroit et le choix du patron, Philippe Lagarde, installé ici depuis vingt ans *« par conviction »* : *« Parce que j'aimais les vignerons qui savent raconter leurs terres et que c'est la vigne qui compte. Mais, à l'époque, on ne parlait pas de vins nature et, au début, mes vins faisaient rire les cavistes et les restaurants du coin, qui en vendent aujourd'hui. »* Il a donc fallu faire beaucoup de pédagogie, expliquer les vins, à l'abri dans un chai climatisé. *« J'ai eu aussi au démarrage de la boutique pas mal de clients qui me rapportaient la bouteille en me disant qu'elle était piquée ; j'expliquais que, le gaz remplaçant le soufre pour stabiliser les vins, il fallait le carafer un peu avant ; désormais, tous mes clients le savent, et j'ai une grande majorité d'habitués. »* Dans les années 1990, Philippe Lagarde estime que Fronton n'a pas de grands domaines, et il se tourne vers les languedocs, peu chers et qui avaient déjà réussi leur virage qualitatif. *« À Toulouse, il faut toujours pousser les vins du Sud-Ouest, qui n'ont pas une belle image. Pourtant, Cahors, la plus bourguignonne de nos appellations, peut donner des malbecs fins et délicats, ce que prouvent certains vignerons de la jeune génération comme Fabien Jouve, et je revends des vins grâce à eux. Gaillac et Fronton redeviennent tendance, aussi, avec des vins légers, à 11-12 degrés, bien faits et faciles à boire. »* Philippe Lagarde aime aussi les « vins spéciaux », les arbourious d'Elian Da Ros en Marmandais, les cépages autochtones, braucol, duras, ondenc… remis en lumière par Robert Plageoles, *« à qui on devrait ériger une statue pour avoir eu ce courage-là depuis longtemps. Bien sûr, le tariquet en Côtes de Gascogne m'a fait vivre pendant une dizaine d'années et m'a permis de capter l'intérêt des jeunes mais les clients veulent passer à autre chose »*.

Le Tire-Bouchon reste néanmoins survendeur de blancs, les consommateurs achetant davantage de rouges chez les producteurs, un peu de rosé en Provence, bien sûr, mais aussi en Fronton, et vend également des Bag-in-Box, à 80 % en Languedoc grâce à leur bon rapport qualité-prix. Ses clients sont avant tout des curieux qui viennent goûter les vins sur la cuisine simple et goûteuse de Laurence, la femme de Philippe, à la bouteille ou au verre, à 4,50 € sur table quel que soit le vin. Et, en général, c'est Philippe qui propose et dispose, à moins que le client ne choisisse avec ses conseils une bouteille dans la boutique avec 6 € de droit de bouchon.

Le choix de Philippe Lagarde pour les fêtes : *« Le cahors de L'Ostal de Louis Perot, souple et élégant. »*

23, place Dupuy. 05 61 63 49 01



Roland Castagnet
Le Nabuchodonosor

LE DÉGUSTATEUR DE L'IMAGINAIRE

Roland Castagnet est fier de rappeler que, dans les années 1980, lorsqu'il s'est installé, après avoir revendu son restaurant de Montauban, il n'y avait pas de bars à vins à Toulouse. *« Je n'ai gardé que l'activité bistrot, plus conviviale, pour faire goûter des petits vins pas parfaits mais sur lesquels on peut parler, qui font travailler l'imaginaire. »* Fier aussi de parler des quelques pieds de fer servadou qu'il a plantés il y a une trentaine d'années vers Fronton avec un peu de mondeuse et d'ondenc. Il en tire cinq ou six barriques par an, aucune cette année, car il se refuse à traiter la vigne, travaillée en biodynamie et sans cuivre. D'ailleurs, le calendrier lunaire de Roland n'est jamais loin, et il lui plaît de dire qu'il se refuse à goûter les vins qui peuvent être imbuvables les jours racines. Il aurait même renoncé aux cours de dégustation pour cette raison et affirme être capable de déduire la position de la lune à la dégustation d'un vin. Cet ancien professeur de biologie était l'un des précurseurs des cours de dégustation dans la région, sur les traces de Jules Chauvet, avec qui il était ami. Le Nabuchodonosor se cache dans une petite rue derrière des panneaux de bois, il met à l'ardoise une trentaine de vins qui tournent régulièrement et quelques bouteilles de ses copains du Sud-Ouest, un braucol et un loin de l'œil en doux de Vincent Fiault à Gaillac, une syrah rosée des Soriano de Joliet à Fronton, un sauvignon et un vin de voile avec Robert Plageoles… mais aussi un fer servadou de Marcillac, un terret de Florensac, un carignan de Berlou… Des vins achetés en vrac qu'il stocke en bonbonnes sous azote et gaz carbonique *« pour attraper la fraîcheur du vin et pour une meilleure conservation »*. Roland s'amuse parfois à faire une barrique de vin sous voile qui concentre les arômes, idéal pour la cuisine familiale de Maggie, même si certains lui trouvent *« un goût oxydé et de vieux beurre »*. Roland, qui aime à provoquer la discussion, sert surtout du rouge, un peu plus de blanc et de rosé l'été et, côté bulles, il a opté pour un pétillant à base de mauzac. La clientèle de cet estaminet au charme désuet est à son image, désinvolte et décontractée mais souvent curieuse et sans a priori.

Le choix de Roland Castagnet pour les fêtes : *« Un loin de l'œil en Gaillac doux de Vincent Fiault qui plaît à tout le monde »*.

15 rue du Coq-d'Inde. 05 61 53 65 00


Pour Faciliter le
PERSONNEL
la Direction vous Prie de Bien Vouloir
Régler les Consommations
au MOMENT du SERVICE
Merci

Patrick Mistou - Le Père Louis

MONOCÉPAGES ET QUINQUINAS

Ici, en 1889, on vendait les vins au tonneau, et murs et plafonds avaient été peints en cette année de la construction de la tour Eiffel avec des vues de Toulouse et des bords de la Garonne au soleil couchant. Le portrait de son fondateur, Louis Simorre, larges favoris et casquette en cuir sur la tête, trône encore dans l'arrière-salle. Cette institution toulousaine du quartier Esquirol a été convertie en bars à vins depuis longtemps et le décor, à peine restauré, a été classé patrimoine historique au début des années 1990. C'était un peu avant que Patrick Mistou et sa femme Claire s'y installent, il y a trente ans, juste pour *« servir des vins agréables dans un endroit convivial à l'ambiance tranquille, sans musique, et les quinquinas, apéritifs maison à ras bord dans un petit verre »*. Il a fait restaurer le parquet, climatisé l'endroit, installé quelques barriques et remplacé le vieux zinc par un magnifique comptoir pour rendre les apéritifs plus conviviaux. Aujourd'hui, ils aiment que plusieurs générations s'y côtoient, beaucoup de ses clients fidèles venant en famille pour goûter des vins de producteurs dans des verres ballons, souvent en monocépage pour la pédagogie. Sauf les vins de la vallée du Rhône, qui proviennent uniquement de la maison Jaboulet *« pour obtenir des quotas suffisants à des prix raisonnables en crozes-hermitages, en viognier, en beaumes-de-venise et en bordeaux de La Lagune »*. Patrick Mistou vend bien les vins du Rhône et du Languedoc, mal ceux de la Loire et les alsaces, et un peu les frontons et les gaillacs, *« surtout en rouge et à condition de jouer les spécificités locales et pas de proposer des bordeaux bis »*. Il fait faire un vermentino maison peu soufré et un rosé dans un domaine près de Béziers, et regrette le temps où il sélectionnait son muscat en bidons de 20 à 50 litres pour inscrire sur les bouteilles *« Produit et sélectionné pour Père Louis »*. Patrick Mistou reconnaît que les gens boivent moins mais mieux, de plus en plus au verre, à partir de 2,50 € les 10 centilitres. À midi, sur une cuisine de brasserie traditionnelle, tartare, rognons, omelette aux cèpes, avec une proposition d'un plat par jour, il propose les vins à la ficelle, qui offre une présentation plus élégante qu'au pichet, dans lequel on ne sait pas quel vin on boit. *« Le soir, il arrivait souvent que quatre personnes prennent quatre bouteilles ; aujourd'hui, c'est plutôt un ou deux verres par personne, la peur du gendarme aidant. »* Il peine désormais à vendre de belles bouteilles, *« car les producteurs ne comprennent pas toujours qu'un restaurateur doit faire de la marge et, s'ils vendent 20 à 30 % de moins que nous au caveau ou qu'ils mettent leurs vins en grandes surfaces, les consommateurs boudent le vin… ou nous prennent pour des voleurs »*. Patrick Mistou travaille une majorité de vins en culture raisonnée, *« simples et propres avec un minimum de soufre, mais il en faut quand même pour garantir la conservation »*, se méfie donc des vins nature et n'aime pas non plus les *« vins trop boisés, qui donnent l'impression de boire la barrique »*. Il milite aussi pour la réhabilitation du beaujolais, *« un vrai vin de fête »*.

Le choix de Patrick Mistou pour les fêtes : *« Le beaumes-de-venise de Jaboulet, à faire goûter à toute la famille. »*

45, rue des Tourneurs. 05 61 21 33 45. www.au-pere-louis.fr



Philippe Chaumont – Le Chai Vincent

DÉGUSTATIONS EN SOUS-SOL

C'est l'histoire d'une rencontre entre trois passionnés : le Parisien, Philippe Chaumont, ex-directeur de pub d'Europe 1, qui a suivi sa famille à Toulouse il y a dix ans et qui voulait monter une cave, et deux Toulousains que lui présente Roman Guibert, de Daumas-Gassac. Ils venaient de prendre une loge de vins au marché couvert Victor-Hugo : l'ex-sommelier Vincent Giraudbit et l'ex-commercial des caves du Roussillon Erwan Le Borgne. Le premier aime les productions de la vallée du Rhône, de Provence et de Corse, les deux autres sont plutôt branchés Languedoc-Roussillon, mais tous se retrouvent autour de cette passion commune des vins du Sud, même s'ils dénichent également quelques bordeaux, champagnes, et bénéficient d'une allocation de Romanée-Conti. Les locaux d'une ancienne supérette à l'angle d'une rue avec une magnifique cave en briques roses à décaisser et restaurer abritent aujourd'hui un stock de 6 000 flacons. Les nouveaux cavistes ne veulent pas faire bar à vins mais proposent des cours de dégustation le mercredi, avec des vins traditionnels et des vins plus modernes, des soirées en compagnie de stars du vin ou de petits vignerons qui viennent parler de leurs bouteilles et proposent, tous les jours de l'été et les jeudis du reste de l'année, des soirées huîtres et bons produits du marché Victor-Hugo, comme de la charcuterie, des fromages ou du saumon fumé. *« Ces apéros du soir nous amènent une clientèle de jeunes qui viennent boire un verre, mais nous avons aussi une clientèle de quartier qui vient prendre régulièrement une bouteille comme elle va chercher un livre chez le libraire et des amateurs qui chassent les étiquettes et viennent voir régulièrement quels millésimes on a reçus en Rayas, Rougeard, Mas Jullien, Graillot ou La Grange des Pères. »* Dans les rayons, un millier de références, de plus en plus en bio sans que ce soit une stratégie, et surtout avec une politique de prix raisonnables, quasiment celui de la propriété. On vend plus de rouge, du rosé l'été, surtout de pressurage pour la couleur pâle, un peu plus d'alsaces et de liquoreux en fin d'année, mais le plus important est de connaître le contexte de consommation d'un vin avant de conseiller : je proposerai un lynch-bages pour un repas académique et formel, un magnum de La Janasse pour un repas entre copains. Un Parisien ayant moins d'a priori que les Toulousains sur les vins du Sud-Ouest, dixit Philippe Chaumont, il est parvenu à rentrer quelques vignerons de la région qui, pour lui, dépassent les frontières interprofessionnelles, comme les sœurs Saladin d'Ardèche ou le château Flotis de Fronton. Le plus délicat est aujourd'hui de renouveler les fournisseurs tout en ne délaissant pas les vignerons qui leur ont fait confiance dès le départ. *« Je connais 95 % des producteurs de la cave, et quand je vais dans un salon, c'est à 40-50 % du temps pour dire bonjour aux copains producteurs, autant pour regoûter ce que je connais ou un nouveau millésime, et il ne reste que 10 % pour des découvertes ou des coups de foudre. »*

Le choix de Philippe Chaumont pour les fêtes : *« Un jurançon moelleux Uroulat de Charles Hours, incontournable avec le foie gras. »*

38, rue d'Astorg.
05 61 12 34 51 ou www.chai-vincent.fr



Manuel Garnacho - Le Bàcaro

DES THÉORÈMES AUX BOUTEILLES

C'est en regardant le rideau de fer souvent baissé d'un bar à vins en difficulté près de son boulot que ce docteur en informatique a décidé de changer de vie. Cet amateur de vins avait déjà une belle cave, riche d'un millier de bouteilles. Il prend alors le temps d'appeler les copains cavistes et producteurs pour leur demander s'il pourrait augmenter les allocations qu'il avait déjà et glaner quelques contacts supplémentaires. Satisfait des réponses obtenues, il va alors faire une offre financière à l'établissement convoité, et le tour est joué. Le voilà installé dans un local épuré, animé désormais par des expositions trimestrielles, avec 350 références de tout l'Hexagone et une centaine d'Italie, et il a tout goûté. *« Originaire de Grenoble, j'allais souvent en vacances en Vénétie, et j'en rapportais fréquemment des bouteilles. Jouer d'abord la carte des vins italiens m'a permis de me différencier… Et de choisir le nom de l'établissement, Bàcaro signifiant tout simplement "bar à vins" en italien ».* Il est même devenu l'importateur pour tout le Sud des vins volcaniques de Franck Cornelissen.
Les mots *« vins d'artisan cuisine de saison »*, peints à la main sur la vitrine, attirent progressivement une clientèle de curieux mais aussi d'amateurs. Autre parti pris : 90 % de vins bio, avec ou sans label, dont la plupart en biodynamie. *« Cette optique est dans l'air du temps, mais il reste encore beaucoup de confusion entre bio, biodynamie et vins nature. Et je pense sincèrement qu'il ne peut pas y avoir de grands vins matraqués de produits chimiques. »* Si le trentenaire boit davantage de blanc que de rouge et propose souvent des plats à base de poissons et fruits de mer, sa clientèle préfère majoritairement du rouge, *« à cause, hélas, de cette image qui à la vie dure que les blancs donnent mal à la tête »* : *« Je ne cesse d'expliquer que ce sont les vins contenant trop de sulfites et non la couleur qui provoquent ça, mais j'ai parfois du mal à convaincre, à mon grand regret. »* Autre regret : que les Toulousains soient plutôt tournés vers les vins du Languedoc-Roussillon – le pic-saint-loup et le saint-chinian sont les ventes n° 1 – et pas assez curieux des vins du Sud-Ouest. Le Bàcaro en compte néanmoins une quarantaine, le dernier coup de cœur en date étant pour le cahors de Louis Pérot (domaine de L'Ostal), un ancien libraire qui a su faire un vin souple et élégant. Outre le menu « Accords mets-vins » avec cinq choix changeant toutes les semaines (à 22 euros), les verres sont proposés sur le menu entre 4 et 7 euros, les bouteilles à partir de 15, mais *« en dessous de la barrière psychologique de 20 euros, les consommateurs ne les achètent pas, par suspicion ».* Manuel Garnacho ne fait pas le caviste, ne serait-ce que pour ne pas concurrencer Philippe Lagarde, du Tire-Bouchon, à quelques pas de là, qui l'a aidé à s'installer. Mais il aimerait bientôt inviter des producteurs à venir présenter leurs vins l'après-midi, avant un dîner en leur compagnie. Fabien Jouve et Laurent Plageoles viennent déjà manger ici régulièrement. Il suffira de convaincre les Italiens de prendre l'avion pour Toulouse.
Le choix de Manuel Garnacho pour les fêtes : *« Le blanc Maximus de Nicolas Carmarans, en IGP Aveyron, pour son chenin avec de beaux volumes et une belle fraîcheur. »*

20, rue du Pont-Guilhemery.
06 84 58 30 80 ou www.bacaro-toulouse.fr


Paris
Lille
Reims
Strasbourg
Dijon
Lyon
Marseille
Montpellier
Toulouse
Biarritz
Bordeaux
La Rochelle
Tours
Rennes

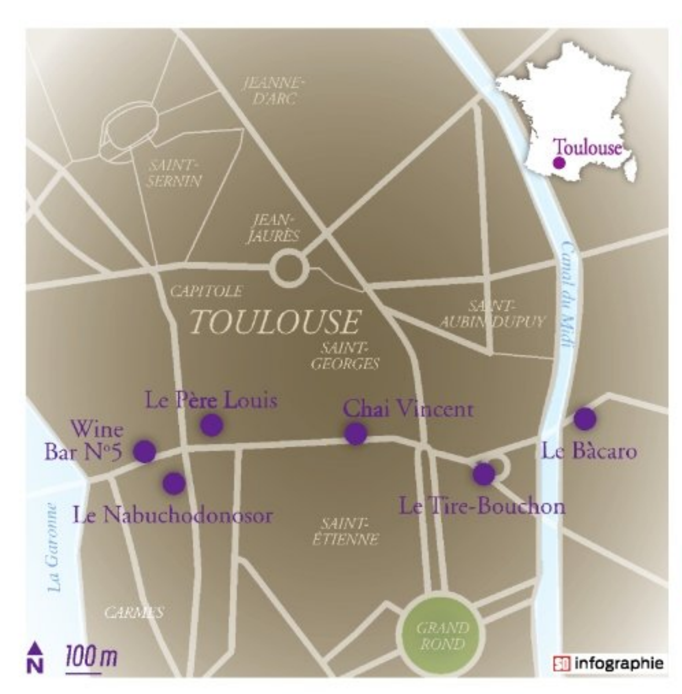
EOVINO
apprendre, comprendre le vin
UNE ECOLE
Terre de Vins













BIEN MANGER

LE ROCHER DE LA VIERGE

Une toute nouvelle adresse avec une cuisine de marché sur deux propositions quotidiennes pour entrées, plats et desserts. La carte des vins choisie par le Catalan Borja, qui parle un mélange exotique de français, d'espagnol et d'anglais, référence une douzaine de vins travaillés « le plus naturellement possible », rouges, blancs, bulles et oranges (Borja aime les vins oxydatifs) qui changent régulièrement, parfois un oloroso ou un fino. Des bouteilles en moyenne à 15-30 euros et quatre vins au verre à partir de 2 euros sur un menu à partir de 15 euros.

40, rue Merly, 31000 Toulouse,
05 34 30 80 38

ANGES & DÉMONS

Une cuisine gastronomique, raffinée et originale aux saveurs régionales sous une belle voûte de brique. Le prix du plat (entre 50 et 75 euros) détermine le prix du menu, puisque vous pouvez choisir une entrée et un dessert pour l'accompagner. Également menu des sens avec trois verres de vin pour 100 euros. 1 200 références de vins, dont plus d'une soixantaine de gaillacs sur plusieurs millésimes, et une vingtaine du Sud-Ouest.

1, rue Perchepinte, 31000 Toulouse, 05 61 52 66 69
ou restaurant-angesetdemons.com



BIEN DÉGUSTER

MAISON DES VINS DE FRONTON

Les 800 mètres carrés du château de Capdeville, construit vers 1870, et son parc de 7 hectares abritent une vitrine du terroir permettant au grand public de découvrir toute la gamme des frontons, trois vins par domaine, soit plus de 150 bouteilles différentes en dégustation-vente, une salle de dégustation, les bureaux de l'office de tourisme et du Syndicat des vins de Fronton. Dégustations thématiques (chocolat, fromages…) tous les mois.

Cet été, un livre de recettes, « Un chef, un vigneron », a été édité, associant des chefs toulousains et de grands frontons.

51, avenue Adrien-Escudier, 31620 Fronton, 05 61 82 46 33 ou vins-de-fronton.com



QUE RAPPORTER

LA MAISON GARCIA

Ils sont artisans charcutiers depuis 1961, d'abord Gilbert et Jeanine, au cœur du village de Castelnau-d'Estrétefonds, puis leurs deux fils, Gérard et Guy, éduqués pour continuer l'aventure, avec une loge au marché couvert Victor-Hugo.

Le N° 5 Wine Bar propose leur magnifique « pata negra » (et les fromages de Betty).

Marché Victor-Hugo, 31000 Toulouse,
05 61 23 10 62, ou 6, avenue de Fontréal,
31620 Villeneuve-lès-Bouloc,
05 61 74 77 47

LA BOUTIQUE DU CHÂTEAU LAGREZETTE

Fermé pendant deux ans, l'immeuble de 1850 répertorié aux Monuments historiques était menacé d'affaissement… Cette belle boutique de vins-salon de thé, non loin de la cathédrale Saint-Étienne, fait à la fois échoppe et salon, est dédiée au malbec mais aussi au viognier illustrant les vins d'Alain-Dominique Perrin, propriétaire emblématique du château Lagrezette à Cahors.

Ce bel écrin en rouge et bois abrite également un petit musée d'outils de tonnellerie, qui participent à la décoration. On goûte ici toute la gamme des derniers Bag-in-Tube, BiB de dernière génération au packaging moderne, aux cuvées de prestige comme Dame Grezette ou Dame Honneur, et bien sûr Le Pigeonnier. Également une offre de malbecs argentins.

2, rue du Rempart-Saint-Étienne, 31000 Toulouse,
09 63 06 58 68

ECRIVINS

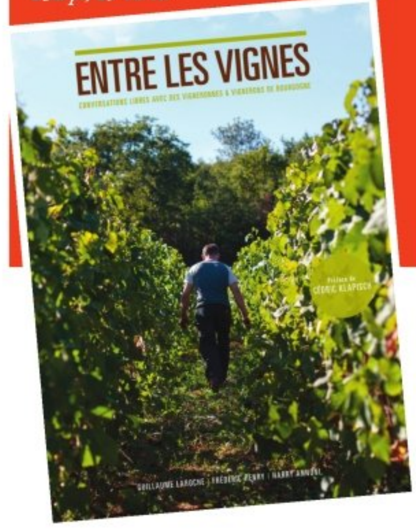
LA SÉLECTION D'ISABELLE DE MONTVERT-CHAUSSY

BOURGUIGNON



Ils sont sensibles, précurseurs, explorateurs, héros, élitistes… Parmi ces 15 vignerons de Bourgogne qui travaillent comme des artistes, écoutez les coups de gueule d'Athénaïs de Béru, qui s'est installée avec enthousiasme et terreur. Admirez l'acrobate Pierre Boillot, qui jongle, à Gevrey-Chambertin, entre technique et naturel sur un domaine touchant 16 appellations. Des entretiens sous forme d'interviews, passionnants.

« Entre les vignes. Conversations libres avec des vigneronnes et des vignerons de Bourgogne », de Guillaume Laroche, préface de Cédric Klapisch, 252 p., 29 euros.



PIQUANT

On salive. Le veau qui sent la garrigue, les abats de cabri, les cinq fromages de l'île et bien sûr l'oursin. Saint, saisonnier, exigeant et dont l'eau de cuisson parfume celle des pâtes. On cuisine au niellucciu et au blanc du cap Corse, le vermentinu, auxquels un chapitre est consacré. Recettes, histoires et paysages donnent un livre qui exsude la saveur du maquis.

« Du pain, du vin, des oursins », de Nicolas Stromboni, éd. Marabout, 320 p., 29 euros.

RELIGIEUX

Albert de Luze, descendant de huguenots français émigrés, revient en 1820 à Bordeaux pour fonder une maison de négoce en vins, avec de précieuses relations suisses et allemandes. Sa biographie, enrichie d'une abondante correspondance, donne des clés majeures pour comprendre l'identité d'une ville très cosmopolite, marquée par le monde du vin.

« Albert de Luze, un négociant en vin à Bordeaux (1797-1880) » par Séverine Pacteau de Luze, éd. Confluences, 128 p., 14 euros.



SÉMILLANT

Le titre initial pouvait heurter l'ego français, « Sparkling: Champagne, Prosecco, Cava & More ». Évidemment, il n'y a pas que le champagne, et Kjörling, sommelier blogueur, fait le tour du monde des meilleurs vins pétillants avec un enthousiasme réjouissant. On le suivrait volontiers dans ses dégustations brillantes, pleine d'humour, guidées par un esprit de curiosité insatiable.

« Champagne et vins pétillants. Mousseux et autres vins à bulles », Andreas Kjörling, éd. Ullmann, 12,95 €.

VOYAGEUR

Le canard du Sud-Ouest s'acoquine volontiers avec la cuisine argentine, le chicon belge caramélisé, les ravioles chinoises, la réglisse, la pistache ou encore le sirop d'érable… 15 chefs se décarcassent pour une évasion des papilles montrant que le canard est présent dans toutes les cuisines du monde. Coup de cœur : le sauté indien à la mangue.

« Improvisations autour du canard. Sud-Ouest », dirigé par Christophe Girardot, éd. Sud Ouest, 95 p., 15 euros.

ASTUCIEUX

Meilleur sommelier du monde 2013, Paolo Basso décrypte ses sept régions viticoles préférées en France, en Suisse et en Italie. Il donne ses astuces pour conserver un vin ouvert, rafraîchir une bouteille, reconnaître un vin parkérisé, choisir des aliments qui bonifient les arômes. À savourer, le chapitre sur les indices qui font travailler le dégustateur avec sa tête bien plus (80 %) qu'avec son palais.

« Le Vin selon le meilleur sommelier du monde », Paolo Basso, éd. Favre, 192 p., 24 euros.



Ma première gorgée
par Bernadette Pécassou-Camebrac



Le souvenir de ma première gorgée de ce qu'il est convenu d'appeler « un grand vin » est très lié au lieu et aux circonstances dans lesquels s'est produit l'événement.

Journaliste débutante à « La Nouvelle République des Hautes-Pyrénées », j'ai été, à ce titre, conviée à une dégustation dans la propriété de celui qui n'était alors qu'un jeune viticulteur et qui devait, avec la cuvée Prestige 85 de son Château Montus, se hisser parmi les plus grands : Alain Brumont. Pour la première fois je pénétrais dans l'univers du vin, où je n'étais jamais allée. Je me souviens de la route qui menait à la propriété. Étroite et bordée de platanes, elle sentait le Sud et la fin des vacances. La lumière n'éblouissait plus comme au cœur de l'été, tout était doux, doré. Devant l'imposante demeure familiale aux murs épais, il y avait déjà beaucoup de monde. Divers invités et des spécialistes du vin que je ne connaissais pas. D'ailleurs, je ne connaissais personne. Ce qui me laissait une immense liberté d'aller et venir. Je me promenai donc librement dans la grande cour qui, du haut de la colline où se trouvait la propriété, ouvrait largement sur l'horizon et le ciel. Des verres circulaient, il y avait des rires et des conversations légères, un brouhaha amical. On sent tout de suite la qualité d'une atmosphère en arrivant dans un lieu, celle-là était exceptionnelle. La maison, le temps si doux, la lumière, les invités, le vigneron qui accueillait avec naturel et gentillesse, tout s'harmonisait avec justesse et vérité.

C'est alors qu'on me servit mon premier verre. Et ce fut une découverte bouleversante, tant ce breuvage aux couleurs fascinantes m'emplit d'odeurs et de sensations. Pour la première fois, le vin prenait vie dans la mienne. Je n'ai jamais oublié la force et la finesse de ce vin de sang, je n'ai jamais oublié cette belle fin de journée au château Montus, sur la puissante terre du madiran.

Bernadette Pécassou-Camebrac a publié son premier roman, « La Belle Chocolatière », en 2001. Succès immédiat pour cette évocation du Lourdes au temps des apparitions. Elle a poursuivi avec des romans souvent historiques, se déroulant généralement entre Pyrénées et Pays basque, et donnant la part belle aux femmes : « La Passagère du "France" », « La Dernière Bagnarde », « Villa Belza »… et, le plus récent, « Je suis de celles qui restent » (Flammarion, 21 euros).

VINOSHOPPING

PAR ANNE-SOPHIE THÉROND



LIÈGE EN LUMIÈRE

Stéphanie, née au milieu des vignes audoises, fabrique des luminaires artisanaux à partir de bouchons de liège. Elle assemble et coud des bouchons anciens en une trame qui diffuse une douce lumière. Elle peut aussi réaliser des pièces sur mesure, avec les bouchons d'un domaine ou d'un collectionneur.

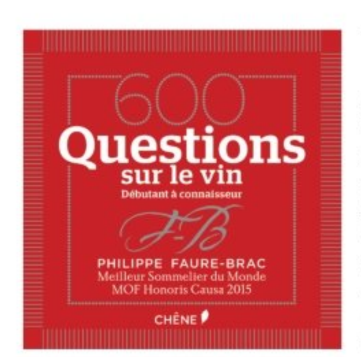
96 €
www.atelier-stephanie.com



RAISIN REVISITÉ

Confiseur en Provence depuis 1969, François Doucet s'est sérieusement intéressé au grain de raisin. 17 versions forment aujourd'hui une collection, raisins macérés dans des eaux-de-vie, des marcs, des liqueurs, enrobés de pâte d'amande, puis de chocolat. Pour Noël, il y ajoute une édition spéciale utilisant un marc de Champagne puis un enrobage dans un chocolat finement doré.

9,15 € pour 270 g
www.francois-doucet.com



VINIQUESTIONS

Pour jouer entre œnophiles, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde, a préparé 600 questions. À vous de tester vos connaissances sur les cépages, les appellations, l'élaboration, la conservation, le service et les accords mets et vin, de façon ludique, « à l'ancienne », avec dés et cartes.

14,90 €
www.editionsduchene.fr

D'OR ET DE CHAMPAGNE

Festive et un peu folle, cette édition spéciale du confiturier Favols marque cinquante ans de travail du fruit sous toutes ses formes, au cœur des vergers de Villeneuve-sur-Lot. Le confit de champagne s'illumine de paillettes d'or. Il s'accorde subtilement aux fromages et au foie gras, apporte une touche dorée sur un dessert glacé ou un macaron, devient un joli cadeau d'invité.



3,95 € pour 110 g
www.favols.fr

FLEUR ET VIN

Pierre et Nico, deux œnologues de Montpellier, ont mis en bouteilles trois apéros, mélange entre un vin blanc biologique du Languedoc, des fruits et des fleurs, venant de producteurs artisanaux, sans colorant ni conservateur, ni arôme de synthèse. Original, gourmand et subtil, sont les trois bien-nommés Apéros bio de Pierre et Nico.

13 € les 75 cl
lesaperosbio.fr

VIGN'EN JEU

Si vous avez rêvé d'avoir des vignes, vous pouvez en faire l'expérience sur un plateau, avec Vign'en jeu. Le Bordelais Gilles Bourjade a inventé ce jeu de stratégie, familial et ludo-éducatif. Pas besoin de connaissances au départ, le jeu fait découvrir le travail d'une année dans les vignes, ses aléas et ses inquiétudes, jusqu'à la vendange.

42 €
www.vignenjeu.com

carnet d'adresses

TERROIR

Château de Lastours
11490 Portel-des-Corbières
04 68 48 64 74 ou www.chateaudelastours.com



SUR LE DIVIN

Château Angélus
33330 Saint-Émilion
05 57 24 71 39 ou www.angelus.com

Château La Fleur de Boüard
Lalande-de-Pomerol
Route de bertineau
33500 Neac
www.lafleurdebouard.com

SAGA

Marquis de Terme
33460 Margaux
05 57 88 30 01
ou www.chateau-marquis-de-terme.com

Domaine de Val d'Arenc
83330 Le Beausset
04 94 98 71 89

Domaine de Lauzade
83340 Le Luc
04 94 60 72 51

TALENT

Frédéric Berne
Château Les Vergers
69430 Lantignié
04 74 04 85 63 ou www.chateaudesvergers.fr

PORTRAIT

Ornellaia
www.ornellaia.com

ACCORDS DE CHEF

Hôtel de la Poste
43100 Brioude
04 71 50 14 62

Domaine Stephan Elzière
15500 Molompize
04 71 20 64 41

Le pot d'étain
90400 Danjoutin
03 84 28 31 95

Domaine Jean-François Ganevat
39190 Rotalier
03 84 25 02 69

Le 6 à table
84330 Caromb
04 90 62 37 91

Château Juvénal
84330 Saint-Hippolyte-le-Graveyron
04 90 28 12 57

VINS ET FROMAGE

Sylvain Morey
84240 La Motte d'Aigues
04 90 77 70 26 ou www.bastideduclaux.fr



Famille Piffard
32240 Mauléon d'Armagnac
09 79 35 54 41 ou www.papolle.fr

Domaine Rolet
39602 Arbois
03 84 66 00 05 ou www.rolet-arbois.com

DUO DE BIOS

Domaine Loew
67310 Westhoffen
03 88 50 59 19 ou www.domaineloew.fr

Domaine Valentin Zusslin
68500 Orschwihr
03 89 76 82 84 ou www.zusslin.com

CUISINE

La Mère Brazier
12 Rue Royale
69001 Lyon
04 78 23 17 20 ou lamerebrazier.fr

Domaine Georges Vernay
69420 Condrieu
04 74 56 81 81 ou www.domaine-georges-vernay.fr



Domaine Trimbach
68150 Ribeauville
03 89 73 60 30 ou www.trimbach.fr

Domaine Guiberteau
49260 Saint-Just sur Dive
02 41 38 78 94 ou www.domaineguiberteau.fr

Domaine J.A. Ferret
71960 Fuissé
03 85 35 61 56 ou www.domaine-ferret.com

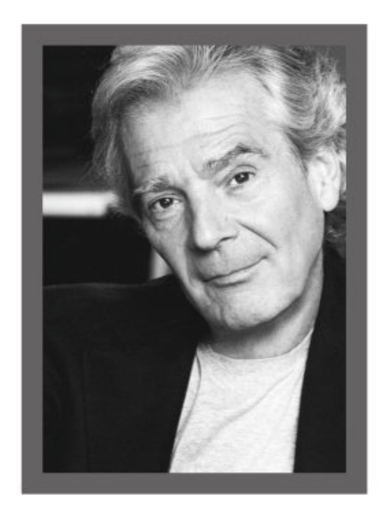
Domaine Ogier
69420 Ampuis
04 74 56 10 75 ou www.stephaneogier.fr

Mas de la Dame
13520 Les Baux de Provence
04 90 54 32 24 ou masdeladame.com

A suivre...

Cette fois-ci, nous y sommes, Benjamin Lebel tire sa révérence. « Le Sang de la vigne » ne coulera plus.
Six ans jour pour jour après le premier, le 22e et dernier épisode prend fin à l'endroit même où tout a commencé : Bordeaux.
C'est une sensation étrange... Un petit pincement au cœur, bien sûr, mais surtout ce sentiment que, revenant dans cette ville que j'aime (je ne suis pas le seul !), j'y reviendrai comme un touriste (un chômeur ?) et plus comme un travailleur.
C'est évidemment absurde, ma vie d'acteur continue, elle est même très chargée, mais au cours de ces six années, pris par ce rôle d'œnologue sans doute, j'ai eu, souvent, l'impression d'être regardé par ce monde du vin comme un des siens et particulièrement ici, à Bordeaux...
Des liens se sont créés, approfondis, et je ne peux pas me défaire de cette idée que, redevenu simplement « un homme comme les autres », les amis bordelais du vin m'effaceront petit à petit de leur vie.
Encore une fois, c'est stupide, et c'est faire peu de crédit à des gens qui sont parfois devenus des proches et qui m'estiment pour moi-même, peu importe ce que j'incarne.
Alors, peut-être est-ce ma façon de dire adieu à ce personnage auquel je m'étais attaché, à ce rendez-vous pris avec ceux qui font le vin et ceux qui l'aiment. Cette séparation ressemble à une petite déchirure, rare chez moi, car, comme tous les acteurs, je suis confronté à longueur de vie à cette séparation avec un personnage pour, l'instant d'après, en faire naître un autre.
Un acteur, ça ne meurt pas et quand, par hasard, ça a l'air d'être mort, ça se relève et le public applaudit !
On pourra objecter qu'après tout ce n'est qu'une série de télévision et que, même si elle a remporté un franc succès, il n'y a pas de quoi en faire un plat, il y aura d'autres « occases ». C'est vrai, mais je le redis ici, il y avait dans ce travail un bonheur à part, un rendez-vous avec une humanité qui, à peine quittée, me manque déjà, et cruellement.
Reste, à présent, le rendez-vous avec les amis de « Terre de vins », qui me font la grâce de penser que je suis un peu des leurs et que cette page, ma page, est bien là, elle, et que Benjamin Lebel ou pas, y mettre fin n'est pas à l'ordre du jour.
Écrivant ces lignes dans un train qui, comme toujours, me donne cette sensation à la fois douloureuse et jouissive (ce n'est pas contradictoire mais complémentaire) de foncer à travers ma vie (ce qu'il en reste), ma « vie bordelaise » ne s'efface pas, au contraire, elle s'imprime fortement en moi, si fortement, même, que je ne suis pas près de vous oublier...

~~FIN~~... ça jamais ■



Acteur, comédien et fou de vins


Pavillon de
Léoville Poyferré
Mis en bouteille à la propriété
Sté Fermière du
Château Léoville Poyferré
Saint Julien
2010
Château
Léoville Poyferré
Mis en bouteille au château
2010
Saint Julien
2nd Cru Classé du Médoc en 1855
Château
Moulin Riche
Mis en bouteille au château
Sté Fermière du
Château Léoville Poyferré
Saint Julien
2010
www.leoville-poyferre.fr


Premier Millésime Classé "A"
Château Pavie
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
2012
C & G PERSE - VITICULTEURS
VIGNOBLESPERSE.COM
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION .